

  
**Alte Reichsbank**  
familiär, fränkisch, fein  
HOTEL - RESTAURANT - WEINSTUBE - CAFE



*Als das Anwesen 2005 verkauft wurde, verwirklichten Sylvia und Roland Kuch ihren Traum. In aufwendigen Renovierungs- und Umbauarbeiten erhielten sie zwar den Charakter des Gebäudes, gestalteten jedoch die Räumlichkeiten gleichzeitig in ein gemütliches Hotel und feinem Restaurant um:*

*„Die Bank für Ihren Genuss“*

*„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unser Allergiker Ordner Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten.“*

## Unsere Aperitif Empfehlung

*Holunder Prosecco*

*Prosecco mit Saft von der Holunderblüte* 0,1l 3,80 €

*Wilde australische Hibiskusblüte*

*mit Frankensekt aufgegossen* 0,1l 4,80 €

## Suppen

<i>Fränkische Festtagssuppe mit Leber-, Grießklößchen und Schwimmerle</i>	4,20 €
<i>Fränkische abgeschmelzte Kartoffelsuppe</i>	4,50 €

## Vorspeise

<i>Zander und Wildlachs im Reismantel gebacken auf Blattspinat mit feiner Hummersoße umkränzt</i>	10,60 €
---	---------

## Salate

<i>Frühlingskräutersalat in feinem Himbeerdressing mit gebratenen Ziegenkäsemedaillons</i>	11,20 €
<i>Marktfrische Salate</i>	
<i>mit saftig gebratener Hähnchenbrust</i>	10,20 €
<i>mit Filets von Roter Meerbarbe</i>	11,60 €

*zu den Salaten reichen wir Stangenweißbrot*

## Aus Topf und Pfanne

<i>Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken geschnitten mit Bratkartoffeln und marktfrischen Salat</i>	16,70 €
<i>Schweinemedallions zart rosa gebraten, angerichtet in würziger Champignon-Pfeffer-Soße mit Kartoffeltaler und Mischgemüse</i>	15,50 €
<i>Black Angus-US-Roastbeef 250 Gramm, medium gebraten, mit würziger Kräuterbutter, dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen</i>	26,80 €
<i>Fränkisches Hochzeitsessen Ochsenbrust und Tafelspitz in herzhafter Meerrettichsoße mit breiten Nudeln und Preiselbeeren</i>	14,40 €
<i>½ Wiener Backhendl mit Zitronenecken, dazu Petersilienkartoffeln und marktfrischer Salat</i>	11,60 €
<i>Rindersaftgulasch im eigenem Saft geschmort mit Butternudeln und Karotten-Erbsen-Gemüse</i>	13,20 €
<i>Schweinerückensteak saftig gebraten, „Haushofmeister Art“ mit würziger Kräuterbutter dazu pommes frites und Speckbohnen</i>	13,80 €
<i>Schweineschnitzel paniert nach Wiener Art dazu pommes frites und marktfrischer Salat</i>	10,90 €
<i>Maischolle nach „Finkenwerder Art“ gebraten, mit Speck und Zwiebeln, dazu Röstkartoffeln und marktfrischer Salat</i>	15,60 €
<i>Zanderfilet auf der Haut in Mandelbutter gebraten, angerichtet auf Kaiserschoten und dazu Petersilienkartoffeln</i>	19,20 €

## Vegetarisch / Vegan

<i>Tortelloni mit Spinat, Spargel und Ricotta gefüllt in Bärlauchöl geschwenkt, mit Parmesanflocken</i>	14,20 €
<i>Rote Bete Taler auf Tomatennudeln mit fruchtiger Currysoße</i>	11,50 €

## Für den kleinen Hunger

<i>Fränkischen Wurstsalat pikant gewürzt mit Butter und Brot</i>	6,80 €
<i>Gebackenen Camembert mit Preiselbeeren, Stangenweißbrot und Butter</i>	6,80 €
<i>Blaue Zipfel, fränkische Bratwürste im würzigen Blausud mit Brot</i>	8,80 €
<i>Hausgebeizter Lachs nach Graved Art auf Kartoffelrösti und mit Sahnemeerrettich</i>	8,80 €

## Dessert

<i>Warmes Schokoladenküchlein mit weißer Schokoladenmousse und hausgemachtem Halbgefrorenem</i>	6,40 €
<i>Heiße Liebe heiße marinierte Himbeeren mit Bourbon Vanilleeis</i>	6,20 €
<i>Kaiserschmarrn mit Rosinen, dazu Apfelmus oder Bourbon-Vanilleeis</i>	5,50 €
<i>Käsevariation fünf verschiedene Käse, dazu Feigensenf, Butter und Stangenweißbrot</i>	7,60 €