

Abendkarte

Aperitif-Empfehlung:

“Unser ALPENSPRITZ“ – Mountain Goat Alpen Tonic Ribisl
Johannisbeere Thymian / Orangenbitterlikör/ Zitrone / Orange /
Eis -0,2l - 8,5 €

„Hibiskus Mocktail Spritz“

Mountain Goat Alpen Tonic Kräuter- Melisse / Herber Hibiskus
San Aperitivo alkoholfrei /Frankensecco alkoholfrei / 0,2 l- 7,5 €

Spargel Variationen:

Feiner Spargelsalat mit Himbeer- Vanille Vinaigrette und Kresse
Mix – 14,9 €

Spargelcremesuppe mit feiner Spargeleinlage und Schnittlauch
Öl - 8,5€

Portion frischer Spargel mit Limetten-Hollandaise, zerlassener
Butter und Bamberger Hörnla (die fränkische
Kartoffelspezialität) - 26,5 €

Serviert mit einem

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter
Butter gebraten- 33€

oder

mit gebratenen Dorade- u. Wolfsbarschfilet- 33 €

oder

mit gekochtem Rosmarinschinken- 27,5 €

Veggie : Ragout vom frischen Spargel mit Spitz- Morcheln aus
der Fränkischen Schweiz und Bamberger Hörnla – 26,5 €

Unsere Weinempfehlungen zum Spargel:

Riesling Trocken aus der Pfalz -Weingut Michael Schroth –
fruchtiger Charakter- elegante Pfirsicharomen - Gl 0,2 l 7,5 €

Bianco de Custoza – der kleine Lugana vom Gardasee -
erfrischend, trocken, fruchtig 2024 -0,2 l 7,5

Vorspeisen

Tomatensuppe von feinen Strauchtomaten, dazu Basilikum
Croutons und Mozzarellakugeln – 9,5

Für den kleinen Hunger vorab:
Südtiroler Bio- Bergbauernspeck aus Salurn-„ macelleria
magnani “ serviert mit Traubengelee-9,9

Bunte Frühlingssalate mit Blattsalaten Kirschtomaten,
Radieschen, Gurken , Karotten, Kresse Mix sowie
Olivenölcroustons serviert in einer Maracuja - Vinaigrette
(vegan)-10,90

+ 2 Stück Garnelen im Kartoffelnest 3,8

Unsere Frühling- Antipasti
Geräucherter Mittelmeer Schwertfisch / Mangomayo /Bresaola
aus dem Piemont / Taleggiokäse/ mariniertes Grill- Gemüse /
Mozzarella mit Basilikum und bunten, eingelegten
Kirschtomaten – 16,9

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und
gratinierten Ziegenkäse in Balsamico Vinaigrette - 14,5

Rote-Beete-Carpaccio – mit Feta Käse, Sesam und Himbeer-
Vanille Vinaigrette-13,9

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet – mit gratiniertem
Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena und feinem
Trüffelhonig – 17,9

Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet mit Limette, Soja und
Sesam mariniert dazu Avocado, Mango, Wakame Salat, ein
Kresse Mix und rosa Ingwer -17,9

Tatar vom fränkischen Saibling / Avocadocreme/ Mango-
Chutney/ Zitronengel / Gambero Rosso- die rote Wildgarnele –
17,9€

Piemonteser Tajarin Pasta mit schwarzem Trüffel aus der
Toskana in Rahm- 24,5

Spaghetti „SURF & TURF“

Mit roten Wildgarnelen, Rinderfiletstreifen, Tomaten, Basilikum
und Knoblauch- 22,9

„Reh aus dem Fichtelgebirge“ – zart geschmortes Reh aus der
Keule, in schwarzer Johannisbeerensoße, dazu 2 Bayreuther
Klöße, Preiselbeeren, Selleriestroh und Apfel- Blaukraut – 27,5

Geschmortes Kalbsbackerl vom heimischen Bauernkalb in
feiner Kalbsjus, dazu frische Morcheln aus der Fränkischen
Schweiz, sowie ein Nussbutter- Kartoffelstampf- 28,5

Unser Steak Special!

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.220 g- gegrillt und in
Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola Salat, Kirschtomaten,
Parmiggiano, Rosmarinkartoffeln sowie Balsamico aus Modena
-29,5

„New York Strip Steak „

Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm ca. 250 g, flambiert
mit Whisky- Kräuterbutter, Gratin Kartoffeln, BBQ-
Zwiebelmarmelade, Rauch-Aioli und grüne Bohnen- 33

„Wiener Schnitzel“ -2 knusprige Schnitzel vom zarten
Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu
Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat- 29,5

Zarter Lammrücken gratiniert mit einer Oliven- Parmesankruste
in Rosmarin- Knoblauchsoße, cremige Polenta und buntes
Gemüse – 30

„TUNA TATAKI“- kurz angegrilltes Thunfischsteak mit Teriyaki
Soße lackiert, dazu frischer, weißer Sesam- Spargel, Wasabi-
Kartoffelstampf und Avocado - 33

Feines Zanderfilet auf der Haut gebraten, serviert in einer Zitronengras Soße, dazu Süßkartoffel Gnocchi und Curry-Belugalinsen- 28,5

„Livorneser Fischtopf“ mit besten Mittelmeerfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und anderen Meeresfrüchten /der Fischeintopf aus der Toskana dazu Rosmarinkartoffeln- 28,5

„CHATEAUBRIAND für zwei -To share“

Vorab zwei kleine bunte Salate -dann -Black Angus Tenderloin - das Rinderfilet ca. 500 g. am Stück gegrillt, am Tisch auf einer Platte serviert, buntes Marktgemüse, Kräuter- Pfefferbutter - Sauce Hollandaise, gehobelter Trüffel und Gratin Kartoffeln pro Person 39,5

(auch für mehrere Personen auf Platte möglich)

Dessert

„Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und Orangenbitterlikör.

7,90 €

„Erdbeer- Rhabarber Tiramisu “

Frische Erdbeeren / Rhabarberragout / Tonkabohnen Mousse / Amarettini

10,90€

„Schokovariation“

Weißer und schwarzer Valrhona Mousse au Chocolat, kleines Schokoladensoufflé, Früchtecouli und Mangosorbet

12,90 €

„Pistazien Creme Brûlée“

mit Blaubeeren, Dark Chocolate-Espresso-Eis und karamellisierten Pistazien

11,90 €

„Kaiserschmarren“

karamellierter Kaiserschmarrn, Psenner Bombardino
Eiscreme, Zwetschgenröster, Mandeln

13,90 €

Dessert

Unsere Sorbets:

Bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

Mango- Kokosnuss

Himbeere

Zitrone

Erdbeere

Blaubeersorbet

2,90 € pro Kugel/Sorte

mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt

3,90 € extra

Pastel de Nata, oder Pastéis de Nata –

kleines Blätterteig Törtchen mit cremiger Füllung – der süße,
kultige Klassiker aus Portugal – serviert mit einer Kugel

Walnusseis

7,50 €

Parmigiano Reggiano stagionato 36

der traditionelle Käse aus Italien 36 Monate gereift mit
hausgemachten Traubengelee

9,90 €

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber
Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere
Mitarbeiter. Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir
uns 2,5€ zu berechnen