

Restaurantkarte und „to go“ Sonntag

von 11:00 - 14:00 Uhr

Unser Aperitif – Empfehlungen:

„CAMPARI MILANO“- Campari, Cranberry Saft ,
Prosecco und Eis
6,90 €

Unser neuer Prosecco Spumante „Franzosi“
vom Gardasee mit heimischen Winterapfel
0,1 l - 6,00 €

Vorspeisen

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen
kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse
in Balsamico Vinaigrette
12,90 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena
und feinem Trüffelhonig
15,90 €

Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet
mit Limette, Soja und Sesam mariniert dazu Avocado, Mango,
Wakame Salat, ein Kresse Mix und rosa Ingwer
15,90 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller
mit 9 verschiedenen Spezialitäten aus der italienischen
Vorspeisenküche
pro Person 16,90 €
(auch zum Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)

Bunte Wintersalate
geräucherter Kartoffel-Orangenvinaigrette / gerösteten Kürbiskerne
/ Kürbiskernöl- Croutons
12,90 €
veggie-vegan

Extra: Kleiner, bunter Beilagen Salat
4,50 €

Weinempfehlung

Tianna Negre El Columpio Tinto rot Mallorca
Mantonegro, Cabernet Sauvignon, Syrah, Callet, Merlot 2020;
Intensive Aromen von Pflaumen und Brombeeren, kombiniert mit
Toffee, Schokolade und Gewürzen. Im Mund frisch, mit süßen
Tanninen, die Erinnerung an reife Früchte und mediterrane Kräuter
hinterlassen.
Glas 7,50 €

Tenuta Caparzo Toscana rot
Sangiovese 2020; Ein fruchtiger und würziger Wein,
herzhaft, weich und rund mit einem schönen Abgang welcher an
Brombeeren, Himbeeren und voll reife Kirschen und Pflaumen
erinnert.
Glas 6,90 € Flasche 29,00 €

Fränkische Bratenküche

Ofenfrischer heimischer Schweinebraten
vom Strohschwein in dunkler Bier Soße, dazu 2 Bayreuther Klöße
11,50 €

Fränkischer Sauerbraten vom Weiderind
in feiner Gewürz-Lebkuchensoße, dazu 2 Bayreuther Klöße und
Apfelblaukraut
17,90 €

Feine Rinderroulade
vom heimischen Angus Rind in Rahm
mit 2 Bayreuther Klößen und Blaukraut
17,90 €

Ofenfrisch und Knusprig - unsere „Gansbrust“
mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner Gänse
Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße und Blaukraut
26,50 €

„Fichtelgebirgs-Reh“
Der geschmorte Braten aus der zarten Keule, in schwarzer
Johannisbeeren- Soße, dazu 2 Bayreuther Klöße, Preiselbeeren,
Blaukraut sowie Selleriestroh
24,50€

Weitere Spezialitäten

Unser Klassiker: „Wiener Schnitzel“

zwei knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat

24,50 €

Unser Steak Special

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca. 200 g - gegrillt und in Tranchen geschnitten), serviert auf Rucola-Salat, Kirsch-Tomaten und Parmigiano - dazu Rosmarin-Kartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena

27,50 €

„Livorneser Fischtopf“

mit besten Mittelmeerfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und anderen Meeresfrüchten – der Fischeintopf aus der Toskana, dazu Rosmarinkartoffeln

25,00 €