

Abendkarte

Unsere Aperitif-Empfehlung:

Unser ALPENSPRITZ

Mountain Goat Alpen Tonic Ribisl Johannisbeere Thymian /
Orangenbitterlikör / Zitrone / Orange / Eis
0,2 l 8,50 €

Hibiskus Mocktail Spritz

Mountain Goat Alpen Tonic Kräuter- Melisse / Herber Hibiskus San
Aperitivo alkoholfrei / Frankensecco alkoholfrei
0,2 l 7,50 €

Unsere Empfehlungen der Woche

Vorspeisen

Gereifter Pata Negra Bellota Schinken / Chorizo Iberico Salami / Oliven /
Aioli / Feigenmarmelade
16,90 €

Jakobsmuscheln / Puy Linsen/ Erbsen / Champagner / Petersilien-Öl
18,50 €

Fränkische Spezialitäten

Ofenfrisch und knusprig – **unsere Gansbrust**
mit Orange und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner Gänse Jus,
dazu zwei Bayreuther Klöße, sowie Apfel-Blaukraut
26,90 €

Reh aus dem Fichtelgebirge

zart geschmortes Reh aus der Keule, dazu Cassis- Soße,
Preiselbeeren, Nusspätzle, Selleriestroh und Rosenkohlgemüse
27,50 €

Unsere Weinempfehlungen

Bianco de Custoza vom Gardasee, trocken, fruchtig 2024
Glas 0,2l 7,50 €

AN Rosato Mallorca 2024, rote Beeren, Orange, Citrus
Glas 0,2 l 7,50 €

Sacchetto Sangiovese, 2024 trocken, rote Beeren
Glas 0,2l 7,50 €

Vorspeisen

Tomatensuppe

von feinen Strauchtomaten, dazu Basilikum Croutons und
Mozzarellakugeln

9,50 €

Für den kleinen Hunger vorab:

Südtiroler Bio- Bergbauernspeck

aus Salurn-„macelleria magnani“ serviert mit Traubengelee

9,90 €

Bunte Frühlingssalate

mit Blattsalaten, Kirschtomaten, Radieschen, Gurken, Karotten, Kresse-
Mix sowie Olivenöl-Croutons serviert in einer Maracuja - Vinaigrette

(vegan)

10,90 €

+ 2 Stück Garnelen im Kartoffelnest

3,80 €

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

13,90 €

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet

mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena und
feinem Trüffelhonig

17,90 €

Carpaccio vom Sashimi-Thunfischfilet

mit Limette, Soja und Sesam mariniert dazu Avocado, Mango, Wakame
Salat, ein Kresse-Mix und rosa Ingwer

17,90 €

Tatar vom fränkischen Saibling

Avocadocreme/ Mango-Chutney / Zitronengel /
Gambero Rosso – die rote Wildgarnele

17,90 €

Piemonteser Tjarin Pasta
mit schwarzem Trüffel aus der Toskana in Rahm
24,50 €

Hauptgerichte

Spaghetti „SURF & TURF “
Mit roten Wildgarnelen, Rinderfiletstreifen, Tomaten, Basilikum und
Knoblauch
22,90 €

Unser Steak Special
Tagliata vom Black Angus Rumpsteak
(ca. 220g gegrillt und in Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola-Salat,
Kirschtomaten und Parmigiano, dazu Rosmarinkartoffeln sowie
Balsamico aus Modena
29,50 €

New York Strip Steak
Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm ca. 250g, flambiert mit Whisky-
Kräuterbutter, Gratin-Kartoffeln, BBQ-Zwiebelmarmelade, Rauch-Aioli
und grünen Bohnen
33,00 €

Wiener Schnitzel
Zwei knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter
Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat
29,50 €

Zarter Lammrücken
gratiniert mit einer Oliven-Parmesankruste in Rosmarin-Knoblauchsoße,
dazu cremige Polenta und Schwarzwurzelgemüse
30,00 €

Tournedo ROSSINI
Black Angus Rinderfilet Medaillon/ Gänseleber / Frühlingstrüffel /
Kartoffelgratin / Portweinjus
39,50 €

Tataki vom Sashimi-Thunfisch-Filet

Teriyaki-Style – kurz angegrillt / Limetten- Hollandaise/ Wasabi-Stampf /
Avocadocreme / Sesam-Blumenkohl
30,00 €

Feines Zanderfilet

auf der Haut gebraten, serviert in einer Zitronengras-Soße, dazu
Süßkartoffel-Gnocchi und Curry-Belugalinsen
28,50 €

Livorneser Fischtopf

mit besten Mittelmeeresfisch, Scampi, Thunfisch, Muscheln und anderen
Meeresfrüchten – der Fischeintopf aus der Toskana, dazu
Rosmarinkartoffeln
28,50 €

CHATEAUBRIAND für zwei – To share

- vorab zwei kleine bunte Salate
- danach 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 39,50 €
(auch für mehrere Personen auf Platte möglich)

Veggie / Vegan

Frühlings Risotto Carnaiolo

grüner Spargel / Erbsen / Chicoree / Bianchetto – der weiße Frühlings
Trüffel
25,00 €

Dessert

Espresso Affogato

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und
Orangenbitterlikör
7,90 €

Tiramisu von der Tonkabohne

Amaretto-Kirschen / 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

karamellisierte Kaiserschmarren, Psenner Bombardino Eiscreme,
Zwetschgenröster, Mandeln
13,90 €

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 2,50 € zu
berechnen.