

Feinschmecker Menü

Gebackener Seehecht

Kohlrabi-Carpaccio, Erbsen und Wasabi-Vinaigrette
2016 Blauer Silvaner, trocken
Weingut Deppisch, Randersacker-Theilheim 0,1 l



Kräuter-Cappuccino

Riesengarnele
2016 Müller Thurgau Sinnesrausch, trocken
Weingut Zang, Nordheim 0,1 l



Pochiertes fränkisches Landei

weißer Pfefferschaum und Pilzen
2015 Weißer Burgunder, trocken
Weingut Störlein und Krenig, Randersacker 0,1 l



Lammrücken vom fränkischen Lamm

Olivensöl-Nage, Artischocken, Erbse und Kartoffeln
2013 Casparus
Weingut Störlein & Krenig, Randersacker 0,1 l



Rhabarber-Variation

Muffin, Sorbet, Mousse und Kompott

oder

Rohmilchkäse Auswahl

von Affineur Waltmann aus Erlangen
2003 Hüttenheimer Kerner,
Weingut Ebracher Hof, Fam. Greulich, Hüttenheim 0,05 l

	<i>inkl. Wein</i>	<i>ohne Wein</i>
<i>5- Gang</i>	<i>105 €</i>	<i>75 €</i>
<i>4- Gang (ohne Zwischengericht)</i>	<i>86 €</i>	<i>61 €</i>
<i>3- Gang (ohne Suppe und Zwischengericht)</i>	<i>72 €</i>	<i>52 €</i>

Tagesmenü

Erbsen- und Ziegenfrischkäsemousse
Blattsalat und Sonnenblumenkern-Pesto

oder

Kohlrabicrèmesuppe
mit Cacao-Croutons



Rinderbraten geschmort vom Demeter-Schneiderhof
Rübens Gemüse und hausgemachte Bandnudeln



Gebrannte Quarkcrème
mit hausgemachten Eis

33 €

WEIN DES MONATS

2015 Cuvée M, trocken

Weingut Hermes, Kröv/Mosel

Rotweincuvée aus Spätburgunder, Domina und Blauer Zweigelt
waldbeeriges Bukett, elegante Art

0,1 l

0,25 l

0,75 l

4,20 €

9,80 €

29,00 €

BIER DES MONATS

„Bockl Dunkel“

17,8 % Stammwürze geben dem Bier eine strahlend kastanienbraune Farbe
vollmundig und angenehm harmonisch im Nachtrunk

Hopfen: Spalt-Spalter Malz: Spalt-Spalter, Pilsener Malz und Röstmalz

Stadtbrauerei Spalt

7,5 % vol.

0,3 l

3,90 €

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Vorspeisen

Erbsen- und Ziegenfrischkäsemousse Blattsalat und Sonnenblumenkern-Pesto	9 €
Geräucherte Schweinebäckchen Linsensalat und Linsenmousse Portulak-Salat	11 €
Gebackener Seehecht Kohlrabi-Carpaccio, Erbsen und Wasabi-Vinaigrette	13 €

Tuppe

Kräuter-Cappuccino Riesengarnele	9 €
Kohlrabicrèmesuppe mit Cacao-Croutons	7 €

Zwischengericht

Pochiertes fränkisches Landei weißer Pfefferschaum und Pilzen	14 €
---	-------------

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Hauptgerichte

Steinbeiser-Filet Bundmöhren und Kräuter-Nudel-Risotto	24 €
Rinderbraten geschmort vom Demeter-Schneinderhof Rübegemüse und hausgemachte Bandnudeln	19 €
Maispouardenbrust Morchelsauce, Pak Choi und Blumenkohl	25 €
Lammrücken vom fränkischen Lamm Olivenöl-Nage, Artischocken, Erbse und Kartoffeln	27 €

Dessert

Gebrannte Quarkcrème mit hausgemachten Eis	9 €
Rhabarber-Variation Muffin, Sorbet, Mousse und Kompott	12 €
Rohmilchkäse Auswahl von Affineur Waltmann aus Erlangen	14 €

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten