



Menüvorschläge

Vorspeisen:

Salat der Saison mit gebratenen Pilzen, Speck und Croutons mit lauwarmem Balsamico Dressing

Saisonale marinierte Blattsalate mit Parmesan und Geräucherten Schinken

Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten mit Mango Chutney und Blattsalaten

Ziegenkäsecreme, Birne, Chili und Bauchspeck

Sauerrahm-Terrine mit geräucherter Forelle, Kräutersalat und frischem Meerrettich

Gefüllter Kräuterpfannkuchen mit Lachs, Muscheln, Lauchgemüse und Safranschaum

Variation vom Lachs

(gebeizt mit Senf-Dill, roh mariniertes Tatar mit asiatischen Aromen Gurken-Spagetti, gebraten im Kartoffelmantel)

Variation vom fränkischen Bachsaibling

(Tatar mit Gurke und Pumpernickel, gebeizt mit Limette, Koriander und Champignon, confiert in Butter mit Paprika und Nordseekrappen

Gemüsestrudel mit Kräuterdip und kleinen Salat Arrangement

Zweierlei Paprika Mus mit Gurken-Tomaten-Salsa und Koriander

Hausgebeiztes Roastbeef mit asiatischen Gemüsesalat und Papadam Brot

Tatar vom Rind Klassisch mit kleinem Salatbouquet

(Essiggurke, confiertes Eigelb, Crumbel mit Sardellen, Knoblauch, Petersilie, Kirschtomate)

Vitello Tonato mit kleinem Salat Arrangement

Zwischen 7 und 12 €

Warme Vorspeisen

Spinatspätzle mit Pilzen der Saison und Rahmsoße

Kräuterravioli in Salbei und Butter gebraten mit Paprika, Zucchini und Tomatenschaum

Ravioli gefüllt mit Spinat, Eigelb mit Trüffelsoße und Salat (Babyspinat mariniert)

Gebratene Geflügelleber mit geschmorten Radicchio, Röstzwiebel und Granatapfel-Jus

Risotto mit Garnele, Zitrone, Tomate, Parmesan und Rucola

Zwischen 8 und 12 €

Suppen

Festtagssuppe mit Leberknödeln, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

Rinderkraftbrühe mit Gemüse Julienne und gesottener Rinderbrust

Karotten-Kokos-Chili Suppe mit Shrimps und Wasabi Sahne

Fränkische Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Rahm

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

5 € (bei Terrinen)

Hauptgänge

Altmühltaler Lamnbraten mit Schmorgemüse, Rosmarinkartoffel und Knoblauch-Soße

Altmühltaler Lammrücken gebraten, Kräuter-Senfkruste, geschmolzene Zwiebeln und Kartoffel-Zucchini-Gemüse

Fränkischer Schweine-, Krusten-, Rollbraten oder Schäuferla mit rohem Kloß, Soße und Bayrisch Kraut

Sauerbraten vom Rind mit Semmelknödel und Rote Beete-Apfel-Gemüse

Reh-, Hirsch-, Wildschweinbraten mit Spätzle, Birnen-Blaukraut und Preisselbeersoße

Knuspriger Schweinebauch mit Kümmel und Majoran, gebratenes Weißkraut, Kartoffel-Senf-Stampf und Dunkelbiersoße

Zurcher Geschnetzeltes mit glasiertem Gemüse und Berner Rösti

Kalbs- oder Rinderbacken geschmort, Karottengemüse und Selleriepüree

Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Lauchgemüse, Rösti und Pfefferrahmsoße

Kalbsrücken Medallion gebraten, Kräuterkruste, Madeirasoße mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße mit Kohlrabi-Karotten-Gemüse und Salzkartoffeln

Gebratenes Rinderfilet Steak mit Ofenkartoffel, Sauer Rahm, gebratenes Gemüse und Kräuterbutter 22 €

Gebratenes Roastbeef mit glasiertem Gemüse und Kartoffelgratin 22 €

Gebratenes Filet vom fränkischen Bachsaibling mit Spinat-Kartoffelgemüse und Noilly Prat-Schaum

Fränkisches gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffel-Gurken-Salat und Kräuter Schmand

Lachsfilet mit Kräutern, Gewürzen, Tomaten und Auberginen im Pergament gegart dazu Oliven-Kartoffel-Stampf

Gefüllte Calamari mit gebratener Garnele, Paprika Cous Cous und Zitronenschaum

Gemüselasagne mit weißem Tomatenschaum

Grünkernbratlinge mit geschmortem Gemüse, Salzkartoffel und Kräuter Schmand

Gebratene Maispouarden Brust mit Tomaten-Lauchgemüse und Kartoffelkrapfen

Putengeschnetzeltes mit rotem Curry, gebratenen asiatischen Gemüse und Duft Reis

Gebratene Entenbrust mit Anis-Karotten und Bulgur mit Vadouvan

Zwischen 10 und 20 €

Dessert

Marmoriertes Schokoladen-Mus mit Beerensalat

Warmer Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern mit Mango-Chili-Chutney

Panna Cotta mit Pfirsichkompott

Quarkknödel mit Zwetschgenröster

Mohr im Hemd mit Schlagsahne und Schokoladensoße

Schokoladenterrine mit Sauerrahm-Mus und Zitrusfrucht Salat mit Minze

Brownie mit marinierten Beeren und Vanilleeis

Apfel-Blätterteig-Schnitte mit Vanilleeis mit Kürbiskernöl

Zwischen 5 und 9 €

