

Auszug aus unserer Getränkekarte

Wir bringen Ihnen gerne zusätzlich eine ausführliche Getränkekarte mit unserem gesamten Sortiment, inklusive unserer Flaschenweine.

	Euro
<u>Aperitif</u>	
Hausgemachte Limonade	4,90
Hauscocktail Birnenfranz	6,50
Rosenspritz / Porto Tonic / Limoncello Spritz	7,50
Sektcocktail mit hausgemachtem Sirup, 0,1l	3,00
Valentin Frizzante – Franken weiß , 0,1l	3,80
JUVENTA Secco - Franken rosé 0,1l	3,80

offene Weine , ein Viertel 0,25l

(offenen Weine schenken wir auch gerne als 0,1l Glas aus)

Bacchus Weingut Brennfleck, halbtrocken 0,25l	7,00
Riesling Escherndorfer Lump, Andreas Braun, trocken 0,25l	7,00
Silvaner Randersackerer, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00
Chardonnay, Scaia, trocken, 0,25l	7,90
Rotling, Staatlicher Hofkeller Würzburg, trocken 0,25l	7,00
Domina, Kitzinger Hofrat, Andreas Braun, trocken, 0,25l	7,00
Dornfelder, Kitzinger Hofrat, Wirsching, trocken, 0,25l	7,00
Blauer Zweigelt, Leth, trocken, 0,25l	7,90
Merlot, Villa Mura, trocken, 0,25l	7,90

Kaffee Spezialitäten

(Espressobohnen von der fränkischen Kaffee Rösterei Minges)

Espresso	2,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso	4,80
Cappuccino	3,80

Ihre letzte Getränkebestellung nehmen wir gerne um 22:45 Uhr entgegen.

(bei größeren Feierlichkeiten, mit vorheriger Absprache auch später)



glutenfrei



koffeinhaltig

Empfehlungen

Euro

Hausgemachte Limonade 0.4l 4.90

Frisch gepresster Apfel-Birnensaft 0.2l 3.00 /
als Schorle 0.4l 4.30
aus unbehandelten Äpfeln Fränkischer Streuobstbestände

Vorspeisen

Marktsalat mit gebratenen Pilzen 12,50  

Frittatensuppe 4,50

Hauptspeisen

Kalbs Wiener Schnitzel aus der Pfanne 24,00
mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Marktsalat

Rumpsteak vom Angus 35.50
mit Bratgemüse, Kräuterbutter und Kartoffel Gratin
(wir braten das Steak auf Wunsch: gut medium, medium oder englisch)

Cordon Bleu vom fränkischen Strohschwein aus der Pfanne, 21,50
gefüllt mit fränkischem Schinken und Coburger Käse
dazu Marktsalat und Kartoffelsalat

Dessert

geeister Cappuccino 4,80 
(hausgemachtes Espresso Eis Parfait in einer Tasse mit Milchschaum)

Bitte beachten Sie die Symbole

Liebe Gäste wegen der technischen Sicherheitseinrichtung unserer Kasse ist es für uns wichtig, folgendes zu wissen (§ 146 a AO) :


Wie möchten sie zahlen, bar oder mit Karte?

2. Möchten sie einen Gutschein einlösen?
3. Benötigen sie für ihre Firma eine Rechnungsanschrift auf der Rechnung?

Alle diese Angaben brauchen wir bitte dringend VOR dem Zahlvorgang.

Allergene in den Speisen erfragen Sie bitte bei unseren Mitarbeitern

Zusatzstoffe: 3=Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff

 vegetarisch

  vegan





glutenfrei

 koffeinhaltig

Wochenkarte




EURO

Vorspeisen



Angus Carpaccio mit Limonen Vinaigrette und Parmesan	14,00 €
Rose von der gebeizten Lachsforelle mit Bärlauch Pesto auf Spargelsalat	13,80 €
Ceasar Salat mit Ei, Parmesan und Croutons 	9,50 €
Spargelrahmsuppe 	6,90 €

Hauptgänge

FRISCH EINGETROFFEN ITALIENISCHER SOMMERTRÜFFEL

Spareribs, frisch aus dem Ofen mit Krautsalat und Rosmarinkartoffeln	18,00 €
Filet vom Fränkischen Saibling mit gebratenem, bunten Spargel Yuzusauce, Cashewkernen und Kartoffeln	27,50 €
Trüffelpasta mit Parmesansauce und grünem Spargel (mit gehobeltem, schwarzen Italienischen Sommertrüffel von den Abruzzen)	20,00 €
Schrobenhausener Spargel mit kleinem Wiener Schnitzel aus der Pfanne, dazu Kartoffeln aus eigenem Anbau und Sauce Hollandaise	30,00 €
Schrobenhausener Spargel mit Fränkischen Wacholderschinken Kartoffeln und Sauce Hollandaise	25,00 €
Vegetarischer Burger mit hausgemachtem Patty, (Linsen, Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel) handgeschnitzten Pommes Frites, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel, Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche	18,70 €
Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites, Fleisch vom Angus, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Brioche	18,70 €
Angus Filetsteak vom Grill mit gebratenen Pilzen dazu Marktgemüse und Kartoffel Gratin	43,50 €
Ravioli, gefüllt mit Provolone (Italienischer Hartkäse) und Tomaten dazu Parmesansauce, Pistazien und Marktsalat 	17,50 €
Paprikaschote, gefüllt mit Gemüse, roten Linsen, Kürbiskernen und Pilzen   auf Tomatensauce mit Chips	17,50 €

Dessert

Mousse au chocolat mit Maracuja Birnen und Butter Streuseln	8,80 €
Pannacotta mit Himbeerröster	6,00 €
Stracciatella Eis Parfait auf Rhabarberragout mit Rosmarin Crumble	8,50 €
Frühlingstörtchen, Mandel Biskuit, Pistazien Panna Cotta mit Blaubeer Röster  	8,50 €



glutenfrei

