


Wochenkarte




EURO

Weinempfehlung CANTINA CASTELNUOVO DEL GARDA Custoza strohgelben Farbe, Aromen von reifen Äpfeln, Birnen und Zitrus,	0,25l	6,00
frisch gepresster Apfelsaft aus unbehandelten Äpfeln Fränkischer Streuobstbestände	0,2l	3,00
davon die Apfelschorle	0,4l	4,30


Vorspeisen

gebratene Garnelen auf Papaya Salat mit Glockenchili Dressing und Macadamia	14
Angus Carpaccio mit Limonen Vinaigrette und Parmesan	14
Rahmsuppe vom Räuchersaibling mit Meerrettich Preiselbeercreme und Croutons	6
Süßkartoffel - Kokossuppe mit Croutons und schwarzem Sesam	6 

Hauptgänge

Combi vom Fränkischen Weidelamm – Rücken vom Grill, Keule aus dem Ofen	26
mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	
Fränkisches Saiblingsfilet aus der Pfanne mit Rösti Kruste	27
auf Rahmblattspinat dazu Kartoffeln	
Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites	18.70
Fleisch vom Angus, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Salat, Brioche	
Vegetarischer Burger mit hausgemachtem Patty,	18.70 
(Linsen, Kichererbsen, Pilze, Hafer, Dinkel) handgeschnitzten Pommes Frites, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel, Coburger Käse, Kürbiskerncreme, Salat, Brioche	
Filet vom Fränkischen Karpfen in der Kürbiskernkruste aus der Pfanne	21
mit Kartoffelsalat, Marktsalat und hausgemachter Sauce Remoulade	
Angus Filetsteak vom Grill mit Knusper Austern Pilzen,	41.50
Marktgemüse und Kartoffel Gratin	
Ravioli, gefüllt mit Provolone (Italienischer Hartkäse) und Tomaten	17.50 
dazu Parmesansauce, Pistazien und Marktsalat	
hausgemachte Kürbis Gnocchi mit süßen Auberginen und Marktsalat	17.50 

Dessert

Dessertteller – Tiramisu, Vanilleeis, Mousse au chocolat, Beerenröster	8
Mousse au chocolat mit Maracujabirnen und Butter Streuseln	8,50
Creme Brûlée mit Zwetschgenröster	8,30
Vanilleeis mit warmen Mandel - Apfelkuchen im Glas	7.50 



glutenfrei




  vegetarisch

 vegan



glutenfrei

 koffeinhaltig

Angus Burger mit handgeschnitzten Pommes Frites

Fleisch vom Angus aus eigener Zucht, Zwiebel Relish, Bamberger Rettich, Apfel, Coburger Käse, Kürbiskern Creme, Salat, Brioche



Beluga Linsensuppe mit Sesam und Koriander



Vegan:

Reisbällchen Kokos Creme, Shiitakepilze, Pfannen Chinakohl

Birnen Tarte, Mandeleis, belgische Schokoladensauce

Kürbis Mousse auf Gewürzbrot, Brotchips, Apfel Granatapfelsalat

Fränkische Himbeer Clotted Cream mit French Brioche und Mandarineneis

Gebundene Entenkeule Linsen, Schwarzwurzelcreme Feige

Wolfsbarschfilet, scharf auf der Haut angebraten gepickelte Karotten

Wirsingstreifen angebraten, Beurre Blanc, Nüsse, Muscheln

Aubergine, Kürbis Creme, Waffelkartoffeln vegan

Bamberger Gartenstadt Tatar mit grünem Apfelgel, Brot Granola, Selleriecreme

Kohlrabi, Sellerie, Apfel, Feldsalat

Fränkisches Bio Ei im Gurken Sauerrahmschaum mit Kartoffel Chips geblähter Jakobsmuschel (Staubzucker Salz)



glutenfrei




 vegetarisch

 vegan



glutenfrei

 koffeinhaltig

Kürbis Panna Cotta mit Garnele

Schwarzwurzel Creme Brule mit Knusperspeck und Walnuss Pesto+

Portwein Buttereis Kaiserschmarrn

Petersilien Graupenrisotto mit gebackenen Austernpilzen und BBQ Karotten

Heimat Menü 33,00

Fränkischer Bio Feldsalat Himmelreichhof Coburger Käse, Ei, Botchips

Strohschwein Zwetschgen, Wirsing, Kürbis Gnocchi



Geeister

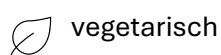
Trüffelsuppe

Strohschweinlendchen Salat, Kräuterbutter, Röstkartoffeln

Hagebuttenparfait im Glas mit dunkler Schokoladencreme und Walnüssen

30

Skrei Pistazienreis, gebratener Radiccio Yuzu



glutenfrei

