

Speisekarte Frühling 2017

Im Restaurant

Mit der kleinen Speisekarte holen Sie sich zuhause Appetit, reservieren einen Tisch und genießen bei uns im Restaurant

Denken Sie schon heute an Ihre kommende Familienfeier

Wir haben für jede Gruppengröße den idealen Raum.

Ob Candlelight-Dinner zu zweit oder für Ihre Firmenfeier mit bis zu 100 Personen

Für daheim:

Alle Gerichte aus der Speisekarte richten wir für Sie in heißem Geschirr an. Anruf genügt,

Sie holen das Essen heiß ab und genießen zuhause.

Telefon 07931 / 9330

Feine frische Salate und Vorspeisen

- Rucola Salat mit frischem Antipastigemüse, Pinienkernen^A und Parmesanclips 7,90
- Kopfsalatherzchen mit aromatischen Basilikumirschtomaten 6,90 mit Büffelmozzarella^J 8,90
- Unser angemachter Frühlings-Kräuterblattsalat^J mit Kresse und Radieschen^J 6,90
- kombinieren Sie dazu als Vorspeise:
- ... gebratene Pilze oder gebratener Schafskäse^J oder Falafel Krusteln^{EAK} 5,00
- ... hausgeräucherter Rehschinken¹⁰, Tafelspitzsülze, italienischer Schinken^{10 IDF} 6,90
- Lauwarmer Stangen-Spargelsalat mit Schnittlauchrahmdressing, Kresse und Radieschen 12,90
- Thunfischcarpaccio mit Rucola und Antipasti 13,90
- 3 Garnelen^B auf fruchtigem Tomatenragout mit Pestospaghetti^{KA} und Parmesanclips Vorspeise 12,90
... Große Portion 19,90

Aus dem Suppentopf

- Festtagssuppe¹ mit Flädleroulade, Markklößchen, Manteläschle und Dinkelgrießknockerl^{AECJ} 5,90
- Meine Bouillabaisse^{1B} von Edelfischen und Krustentieren^{GHICBH} mit Safran 9,80
- Spargelcremesuppe mit Mandelsahne^{JE} 5,90
... mit Räucherlachsstreifen 6,90

Aus Franken, Schwaben und Baden

- Hausgemachte Rinderrouladen¹⁰ in rotem Tauberwein geschmort mit Frischgemüse und Spätzle^{AE} 17,90
... kleine Portion 15,90
- Kräutersteak¹⁰ vom fränkischen Landschweinerücken mit gebratenem Pfannengemüse und Wedges 17,50
- Schwäbischer Rostbraten mit Zwiebelchen, kräftiger Kalbsjus, Dinkel-Spätzle und Manteläschle^{AE} 21,90
- Hohenloher Butterschnitzel mit Pommes frites 12,90 mit kleinem Frühlings-Salat 4,90
- Zartes Putenbrüstchen im Speckmantel¹⁰ mit Spargel-Rucolarisotto^{JIA} 17,90
- Taubertäler Fürsen Rumpsteak saftig gegrillt mit Kräuterbutter^J, Grillspeck¹⁰
Zwiebelchen und Pilze, Frischgemüse und hausgemachte Kartoffelwedges 25,50

Das Beste für Sie und Ihre Gäste

- Frischer fränkischer Gaudodenspargel mit hausgemachter See. Hollandaise^{JE}
mit neuen Kartoffeln oder Dinkelflädle^{AE} 16,90
- ... dazu Hohenloher Butter-Schnitzelchen^{AE} oder roher Schwarzwälder Schinken 5,90
- ... dazu Putenbrüstchen in Grillspeck¹⁰
italienischer Schinken oder gekochter Metzgerschinken oder hausgeräucherter Rehschinken¹⁰ 6,90
- ... dazu 180 g Rumpsteak 9,80
- ... dazu Lachsforelle 7,90

Unsere beliebten Fischgerichte

- Frische Erlenbach Lachsforelle³ mit Mandelbrokkoli und badischem Grünkernrisotto^{AJ} 19,90
- Doradenfilet mit 2 Garnelen³ in Olivenöl gebraten auf Ratatouille mit Safranreis 23,90
- Steinbeisserfilet und Lachs³ aus der Pfanne auf Rakunspargel^{JE}, kleine Kartoffeln 19,90
Kleine Portion 16,90
- Knusprig gebratene Zanderfilets³ mit Morchelrahm^J, Frühlingsgemüse und Dinkelnudeln^{AE} 22,90

Feine Gerichte ohne Fleisch

- Tessiner Risotto^{AJ} mit Spargel, Rucola und Broccoli mit Parmesan chips 12,90
- Frischer fränkischer Gambodenspargel mit hausgemachter See Hollandaise^{EJ} und Dinkelflädler^{AE} 16,90
- Provenzalisches Ratatouille Sommergemüse, Broccoliköpfchen mit Pinien^A und Safranreis, vegan 10,90
- Gebratenes Pfannengemüse mit hausgemachten Kartoffelwedges, vegan 9,90
... dazu gebratenen Schafkäse^J, Falafel Krusteln^A (vegan), oder vegetarische Schmitzel^{AEJ} 5,00

Unsere Dessert-Vielfalt und Premium Eis

- Valrhona Schokoladenmousse^{JE} mit Rhabarber, Erdbeeren, Pistazieneis^{JE} und Sahne^J 7,90
- Dessertpalette von Creme brûlée, ^{JE} Panna Cotta mit Beeren und Mangosorbet^J 8,00
- Eispalette mit Pistazien-^A, Himbeer-, Vanille- und Schokois^{EJ}² 7,50
- Fruchtige Dessertvariation mit Tiramisu^{JE}^A, Beerensalat, Mingschoko^{JE}- und Cassiseis 8,90
- Warmes Schokoladentörtchen^{AE} mit Rhabarberkompott und Eierliköreis^{2AK} 6,90

Unsere Mini Desserts im Gläschen

- Schokomousse^{JE} oder 2 Kugeln hausgemachtes Eis^{JE}² oder Panna Cotta^{JE} oder 2 Kugeln Sorbet^(vegan)
oder Tiramisu^{JE}^A oder kleine Creme brûlée^{JE} oder Beerensalat je 3,20

Allergene und kennzeichnungspflichtige Lebensmittel

Wir kochen alles frisch aus den natürlichsten frischesten Zutaten die uns zur Verfügung stehen.
Wir verwenden ausschließlich frische Sahne, Butter, Sonnenblumenöl und Olivenöl

Unser Gesetzgeber verlangt folgende Angaben über kennzeichnungspflichtige Lebensmittel:

¹ Brühen, Sülzen, Ragouts und Saucen enthalten Sellerie, Sulfide, ansonsten keine kennzeichnungspflichtigen Zutaten.

² Unsere Eisgrundstoffe enthalten natürliche Farb- und Aromastoffe, Stärke, Ei, Zitronensäure und z.T. Nüsse

³ enthält Farbstoff ⁴ enthält Sulfide, zum Beispiel in Bier, Wein und Tomatenpüree

¹⁰ In Grillspeck, Schinken und Wurstwaren sind Nitritpökelsalz und Phosphate enthalten.

Allergene Lebensmittel in unseren Speisen:

Eine Liste der Inhaltsstoffe und Allergene, aus unserer gesamten Karte, halten wir für Sie an der Theke bereit.

Allergiker verlangen bitte unsere Rezepturenliste, mit Hinweisen auf Allergene, bei unseren Servicemitarbeitern.

Hinweis : In allen bei uns frisch zubereiteten Speisen können darüber hinaus Spuren von allen Allergenen enthalten sein

!! Nudeln, Brot und Sauce können wir glutenfrei anbieten

Allergene : A= Getreide B Krebstiere, C Sellerie, D Sesamsamen E Eier F Senf G Muscheln H Fisch I Schwefel

J Laktose K Nüsse L Lupinien M Soja N Erdnüsse

Meine Tagesempfehlung heute :

Kresse - Radieschensalat mit hausgeräuchertem Rehschinken 8,50

Aufgeschäumte Bärlauchsuppe mit Sahne und Croutons 6,90

... mit zwei Riesengarnelen 9,90

☆☆☆☆☆

Hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat,

mit hausgemachten Mantaschen und geschmälzten Zwiebeln 15,90

mit gebackenem Fischfilet und Remouladensauce 18,90

Pochiertes Kabeljaufilet

mit Schnittlauchsoße, Brokkoliröschen und neuen Kartoffeln 19,90

Rosa gebratenes kaltes Rinderroastbeef und hausgemachte Tafelspitzsülze
mit handgerührter Kräuterremoulade, Essiggemüse und Bratkartoffeln 14,90

Rehrücken aus heimischer Jagd mit Wacholderrahm und Pilzen

Frischgemüse und Spätzle 25,90

Lamnrücken mit Kräutern, zartrosa gebraten,

frische Bohnen und Röstkartoffeln 24,80

Zartrosa gebratene Bauern-Entenbrust mit Honigkruste,

Gewürzrotkraut^I und Semmelkloß^{EJA} 19,90

☆☆☆☆☆

Frisches Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Pistazieneis 5,90

Topfenknödel mit Nougatfüllung, Crumble

Aprikosenhälften mit Marillentlikör und Vanilleeis 7,90

Tonkabohnen- Vanille Gugelhupf^{JE} auf Erdbeersalat mit Cointreausahne 6,90