

Feinschmecker Menü

Gebeizter schottischer Lachs

Spargelsalat und das Gelbe vom Ei

2017 Blanc de Blancs, trocken

Weingut Störlein & Krenig, Randersacker 0,1l



Asiatische Spargelsuppe

Landhuhn, Koriander

2018 Weisser Burgunder, trocken

Weingut Bernd Hofmann, Ipsheim 0,1l



Riesengarnele & Schweinebauch

Selleriepüree und Vanille-Tomaten

2015 Riesling Spätlese

Weingut Hermes, Kröv, Mosel 0,1l



Fränkisches Schweinefilet & Herpersdorfer Stangenspargel

Tomaten-Kerbel-Butter und Kartoffeln

2018 Rosé trocken

Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Schokoladen-Variation

Brownie, Sorbet, Mousse, Eierlikör und Ananas

oder

Käse Auswahl

verschiedene Chutneys, schwarze Walnuß und Früchtebrot

2015 Sommeracher Katzenkopf, Riesling Auslese

Weingut Ottmar Zang, Sommerach 0,05l

| | <i>inkl. Wein</i> | <i>ohne Wein</i> |
|---|-------------------|------------------|
| <i>5- Gang</i> | <i>107 €</i> | <i>77 €</i> |
| <i>4- Gang (ohne Zwischengericht)</i> | <i>87 €</i> | <i>62 €</i> |
| <i>3- Gang (ohne Suppe und Zwischengericht)</i> | <i>74 €</i> | <i>54 €</i> |

Tagesmenü

Fränkische Schweinebäckchen
Eiszapfen, Fenchel und Zwetschgenchutney

oder

Lamm-Crèmesuppe
Knoblauch-Croutons



Roulade vom Tigerrind*
Champignon, Bundmöhren und Serviettenknödel



Kabinett-Pudding
Rosinen, Rhabarber und hausgemachtes Eis

36 €

WEIN DES MONATS

2015 Cuvée rot, trocken
Weingut Deppisch, Theilheim, Franken

| | | |
|--------|--------|---------|
| 0,1 l | 0,25 l | 0,75 l |
| 3,80 € | 8,90 € | 28,00 € |

BIER DES MONATS

Wietahler "Red Resi"
Red Amber Ale 5,8 % vol. 0,3 l 4,90 €
Brauerei Wietahler, Lauf Neunhof

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Vorspeisen

| | |
|---|------|
| Fränkische Schweinebäckchen Eiszapfen, Fenchel und Zwetschgenschutney | 10 € |
| Gebackene Avocado violette Karotte, Blattsalat und Mohn-Pesto | 10 € |
| Gebeizter schottischer Lachs roher Spargelsalat und das Gelbe vom Ei | 14 € |

Suppe

| | |
|---|-----|
| Asiatische Spargelsuppe Landhuhn, Koriander | 9 € |
| Lamm-Crèmesuppe Knoblauch-Croutons | 7 € |

Zwischengericht

| | |
|---|------|
| Riesengarnele & Schweinebauch Selleriepüree und Vanille-Tomaten | 15 € |
| Unser Jubiläums-Gericht des MONATS, stand 2011 auf der Speisekarte. | |



Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Hauptgerichte

| | |
|--|------|
| Fränkisches Schweinefilet & Herpersdorfer Stangenspargel Tomaten-Kerbel-Butter und Kartoffeln | 27 € |
| Gebratenes Skrei- & Saiblingsfilet Senf-Curry-Schaum, grüner Spargel, Artischocken und Garnelen-Graupen-Risotto | 26 € |
| Roulade vom Tigerrind* Champignon, Bundmöhren und Serviettenknödel | 20 € |
| Fränkische Kalbsleber Rotweinschalottenjus, glasierte Äpfel, Broccoli und Nußbutter-Kartoffel-Püree | 25 € |

Dessert

| | |
|---|------|
| Kabinett-Pudding Rosinen, Rhabarber und hausgemachtes Eis | 9 € |
| Schokoladen-Variation Brownie, Sorbet, Mousse, Eierlikör und Ananas | 13 € |
| Käse Auswahl verschiedene Chutneys, schwarze Walnuß und Fruchtebrot | 14 € |

* Die älteste in Deutschland auf Leistung gezüchtete Rinderrasse, des Ansbach-Triesdorfer Rind, im Volksmund liebevoll „Tiger“ genannt, ist extrem vom Aussterben bedroht. Anfang 2018 wurden gerade noch 138 Kühe und 5 Bullen der Rasse gezählt, die ab 1740 vom „wildem“ Ansbacher Marktgrafen Carl Wilhelm Friedrich in Triesdorf und Umgebung gezüchtet wurde. Um dieses alte fränkische Kulturgut zu retten begann im Frühjahr 2016 der Verein zur Erhaltung des Ansbach-Triesdorfer Rindes e.V. ein Projekt zur Verwertung des Fleisches der männlichen Tigerrinder.