

# Menü-Empfehlung

## VORSPEISE

**Ziegenfrischkäse-Medaillons**

Rote Beete/Akazienhonig

ODER

**Bärlauch-Schaumsuppe**

Geräucherte Entenbrust

\*\*\*

## HAUPTGANG

**„Dorade Royale“ im Ganzen serviert**

Fenchelgemüse/Limettensauce/Petersilienkartoffeln

ODER

**Irische Lammhäxle unter Kräuterkruste**

Speckbohnenbündchen/Rosmarinjus/Kartoffelgratin

\*\*\*

## DESSERT

**Topfen-Knödel**

Eingelegte Zwetschgen

ODER

**Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann aus Erlangen**

Nüsse/Salzgebäck

**3-Gang Menü nach Wahl – 39,50€**

**Dazu auf Wunsch:**

**Korrespondierende Weinbegleitung 2 Gläser á 0,2l – 14,50€**

## Vorspeisen

### **Ziegenfrischkäse-Medaillons**

Rote Beete/Akazienhonig

10,50€

### **Sommerlicher Salatteller mit gebratenen Jacobsmuscheln**

Wahlweise mit Essig-Öl oder Yoghurtdressing

17,50€

### **Sommerlicher Salatteller mit gebratener Hähnchenbrust**

Wahlweise mit Essig-Öl oder Yoghurtdressing

12,50€

### **Carpaccio vom Gelbflossenthunfisch**

Wasabi/Avocado/Sojasauce

15,90€

### **Angemachtetes Tatar vom Hochland-Rind**

Sauerrahm/Röstbrot/Mixed Pickles

**Als Vorspeise: 14,50€**

**Als Hauptgang: 19,50€**

## Suppen

### **Bärlauch-Schaumsuppe**

Geräucherte Entenbrust

5,50€

### **Rinderkraftbrühe**

Klößchen/Ei/Gemüse

5,50€

### **Karotten-Ingwersüppchen**

Chili/Krustentierpraline

6,00€

## **Schnitzel**

### **Rintelner „Krüstchen“**

Schnitzel/Spiegelei/Pommes/Champignonrahm  
16,00€

### **Original Wiener Schnitzel**

Pommes/Blattsalate/Zitrone/Sardelle/Kapern  
21,00€

## **Fisch**

### **Gebratener Kabeljau**

Geschmorter Spitzkohl/Rosmarinkartoffeln/Rieslingsauce  
16,90€

### **Wolfsbarschfilet**

Wurzelgemüse/Rosmarinkartoffel/Limettensauce  
21,00€

### **Linguine mit gebratenen Riesengarnelen**

Gemüse-Sugo/Chili  
18,00€

### **„Dorade Royale“ oder Bachforelle im Ganzen serviert**

Fenchelgemüse/Limettensauce/Petersilienkartoffeln  
22,50€

## **Fleisch**

### **Schweinemedallions im Speckmantel**

Cognac-Rahm/Bauernrösti/Blattsalate der Saison  
19,00€

### **Irische Lammhäxle unter Kräuterkruste**

Speckbohnenbündchen/Rosmarinjus/Kartoffelgratin  
24,90€

### **Tournedos „Rossini“**

Gebratene Gänseleber/Trüffeljus/Kartoffel-Selleriestampf  
26,50€

### **Gesottener Kalbstafelspitz**

Bouillonkartoffeln/Meerrettichsauce  
21,00€

## Steaks

Rinderfilet	ca.	300g	35,90€
Rumpsteak	ca.	250g	28,80€
Kalbsrücken	ca.	220g	23,00€

Alle Steaks werden mit **Kräuterbutter** und **Salat** serviert

**Beilagen:** Pommes oder Kartoffelgratin

**Saucen:** Pfeffersauce oder Trüffeljus

## Vegetarisch & Käse

### **Bärlauch Pasta (VEGAN)**

Gebratenes Gemüse

12,50€

### **Ricotta-Spinat Ravioli**

Parmesan/Kirschtomaten/Pinienkerne

14,50€

### **Käseauswahl vom Maître-Affineur Waltmann aus Erlangen**

Nüsse/Salzgebäck

12,50€

## Klassiker

### **Gebackener Camembert**

Preiselbeeren/Birne/Petersilie

11,00€

### **Elsässer Flammkuchen**

Rauchspeck/Zwiebeln/Schmand

12,00€

### **Matjes „Hausfrauen Art“**

Apfel-Zwiebel-Sahnesauce/Bratkartoffeln

13,20€

### **Hausgemachte Sülze „Manni“ vom Eisbein**

Remoulade/Saures Gemüse/Röstkartoffeln

11,90€

### **Kalte Scheiben vom Roastbeef 54°**

Sauce Gribiche/Röstkartoffeln

16,80€