

Feinschmecker Menü

Fränkischer Quellwassersaibling
mit Waldpilzen, Kürbis und Petersiliensalat
2014 Riesling Spielberg
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Wildconsommé
mit Trüffelklößchen
2016 Blanc de Blanc
Weingut Störrlein & Krenig, Randersacker 0,1l



Waldpilze a la crème
Hausgemachte Bandnudeln
2015 Scheurebe
Weingut Krämer, Auernhofen 0,1l



Rehnüßchen
Maronenpilzen, Wirsing und Süßkartoffel
2014 Monalina
Weingut Brügel, Castell OT Greuth 0,1l



Variation von der Valrhona-Schokolade
Tarte, Mousse und Sorbet

oder
Auswahl von Rohmilchkäse mit Chutneys
von Affineur Waltmann aus Erlangen
2015 Rieslaner Auslese
Weingut Ottmar Zang, Sommerach 0,05l

	<i>inkl. Wein</i>	<i>ohne Wein</i>
<i>5- Gang</i>	<i>97 €</i>	<i>72 €</i>
<i>4- Gang (ohne Zwischengericht)</i>	<i>80 €</i>	<i>60 €</i>
<i>3- Gang (ohne Suppe und Zwischengericht)</i>	<i>67 €</i>	<i>52 €</i>

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Tagesmenü

Pfifferlings Terrine
Zitronenkürbis und Blattsalat

oder

Kürbisschaumsuppe
mit Kernöl



Wildschweinragout
Preiselbeeren, Marktgemüse, Serviettenknödel



Eisvariation
mit marinierten Feigen

33 €

WEIN DES MONATS

2016 Rotling
Weingut Hofmann, Ipsheim

0,1 l	0,25 l	0,5 l	0,75 l
4,20 €	9,80 €	20,50 €	29,00 €

BIER DES MONATS

Wietahler "Black Moon"

Havy Stout, American Style 5,6 % vol.
Brauerei Wietahler, Lauf Neunhof

0,33 l 4,90 €

Geruch: Röstmalz-, Kaffee- und leichte dunkle Schokoladenaromen präsent, zudem kommt der „trockene Geruch“ der irischen Ale-Hefe hervor.

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Blattsalaten und eingemachtem Gemüse	7 €
Pfifferlings Terrine Zitronenkürbis und Blattsalat	9 €
Fränkischer Quellwassersaibling mit Waldpilzen, Kürbis und Petersiliensalat	14 €

Tuppe

Kürbisschaumsuppe mit Kernöl	7 €
Wildconsommé mit Trüffelklößchen	8 €

Zwischengericht

Kalbsbeuschel mit Pfifferlingen und Serviettenknödelscheibe	13 €
Waldpilze a la crème Hausgemachte Bandnudeln	12 € Zwischengericht 22 € Hauptgericht

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Hauptgerichte

Wildschweinragout Preiselbeeren, Marktgemüse, Serviettenknödel	19 €
Seeteufel-Medaillon Salbeisauce, Kürbisgemüse, Feige und Brokkoli	27 €
Rehnüßchen Maronenpilzen, Wirsing und Süßkartoffel	26 €
Fränkisches Rindersteak Rosmarinbutter, Ratatouille und Kartoffelbällchen	24 €

Dessert

Eisvariation mit marinierten Feigen	8 €
Variation von der Valrhona-Schokolade Tarte, Mousse und Sorbet	12 €
Rohmilchkäse Auswahl Chutneys von Affineur Waltmann aus Erlangen	14 €

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten