Speise-karte

Suppen / kleine Gerichte

Unsere Leberknödelsuppe
…in kräftiger Rinderbrühe
aromatisch – stärkend - wärmend
EUR 7,50

Kürbiscremesuppe „Asia Touch“
vom Hokkaido-Kürbis mit feiner Kokosnote, Ingwer, Zitronengras und gerösteten Kürbiskernen EUR 8,20

Marktfrischer Salatteller
Knackige Blattsalate der Saison an hausgemachtem Kräuterdressing mit gerösteten Pinienkernen und Brotchips
EUR 7,20

Salatbowl Tonkatsu (Japan)
Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel im krossen Panko-Mantel auf buntem Markt-salat mit hausgemachtem Dressing, würziger Tonkatsu-Sauce und frischem Weißbrot EUR 16,20

Rote-Bete-Carpaccio & Ziegenkäse
Hauchdünne Rote Bete mit warmem Ziegenkäse im krossen Filo-Mantel, Honig-Balsamico-Reduktion und feinem Wildkräutersalat, Hausbrot EUR 18,50

Feines Rinder-Carpaccio
Chimi-Churri, gehobelter Parmesan, Wildkräutersalat und unser Hausbrot
EUR 18,50

*Liebe Gäste, bezüglich **Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten**, wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal!*

Speise-karte

Vegetarisch & Vegan

Gnocchi „Burro & Salvia“
In brauner Salbei-Butter geschwenkte Kartoffel-Gnocchi, frischer Parmesan & geröstete Pinienkernen **EUR 15,20**

Gebratene Nudeln & Tamagoyaki
Würzige Asia-Nudeln mit Wok-Gemüse, feines gerolltes japanisches Omelett, Soja-sauce & Frühlingszwiebeln **EUR 16,90**

Spezialitäten aus aller Welt

Cordon Bleu „Bavaria“
zartes Schweineschnitzel gefüllt mit herz-haftem Camembert & würzigem, rohen Schinken, dazu Kartoffelsalat, Salatbou-quet & Preiselbeeren **EUR 24,50**

Rumpsteak „Madagaskar“
in der Eisenpfanne gebraten, cremige Pfefferrahmsauce, knackiges Marktgemüse & gebratene Minikartoffeln **EUR 31,40**

Bhuna Gosht
Zart geschmortes Lammfleisch in einer tief eingekochten würzig-pikanten Currysauce mit feinen indischen Gewürzen, Basmati-Reis, Urbrokkoli & warmem Naan (Brot)
EUR 25,90

Gebackene Ente „Asia Style“
Knuprig gebackene Ente auf gebratenen Nudeln mit Wok-Gemüse & Currysauce, abgerundet mit Teriyaki **EUR 24,90**

*Liebe Gäste, bezüglich **Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten**, wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal!*

Speise-karte

Heimische Bratenspezialitäten

Gänsebrust frisch aus dem Backofen
Beifußsauce, Rahmwirsing und
Serviettenkloß

EUR 26,80

Rehbraten (jagdfrisch von A. Schneider)
Wacholderrahm, Preiselbeeren, Blaukraut
und fränkische Klöße

EUR 25,50

Sauerbraten
Blaukraut und fränkische Klöße

EUR 24,80

Desserts

Warmer Bombardino und Schokoeis
samtig-warmer Bombardino-Likör vereint
sich mit intensivem Schokoladeneis -
vollendet durch eine fluffige Cremehaube

EUR 6,90

Fluffiger Kaiserschmarrn
karamelisierter Kaiserschmarrn, serviert
mit Apfelmus, frischen Beeren und Puder-
zucker (auch als Hauptgericht möglich / 14,80)

EUR 8,50

Tartufo & Limoncello
Eistrüffel aus feiner Weißer Schokolade
mit Limoncello-Kern, angerichtet auf
aromatischer Pflaumensauce, Sahnehaube
und frischen Beeren

EUR 9,80

*Liebe Gäste, bezüglich **Allergene & Nahrungsmittelunverträglichkeiten**, wenden Sie sich bitte jederzeit an unser Servicepersonal!*