



## **RESTAURANT-ÖFFNUNGSZEITEN**

### **MONTAG - SONNTAG**

**17:30 UHR – 22:00 UHR, LETZTE BESTELLUNG 21:00 UHR**

**NACHHALTIG GENIEßEN, DAS HEIßT FÜR UNS: REGIONALE PRODUKTE & LIEFERANTEN,  
ZEITGEMÄßE REZEPTUREN, EIN EHRLICHER, ZUVORKOMMENDER SERVICE UND EIN  
AUTHENTISCHES KOCHHANDWERK!“**

[DANIEL TITZE (HOTELDIREKTOR), JOHANNA KEßLER (SERVICELEITUNG)]

### **WIE ENTSTEHT GESCHMACK?**

DA UNS DIE LIEBE ZU BESONDEREN PRODUKTEN, QUALITÄTSBEWUSSTSEIN, VERANTWORTUNG UND NACHHALTIGKEIT AM HERZEN LIEGEN, IST ES UNS WICHTIG, SIE ÜBER EINIGE PRODUKTE ZU INFORMIEREN:

#### **„FÄRSE“ – DIE WEIBLICHE VARIANTE DES JUNGBULLEN**

ALS FÄRSE BEZEICHNET MAN EIN WEIBLICHES, AUSGEWACHSENES RIND, DAS NOCH NICHT GEKALBT HAT. FÄRSEN WACHSEN IM VERGLEICH ZU DEN MÄNNLICHEN ARTGENOSSEN WESENTLICH LANGSAMER, SIE WERDEN NICHT GEMÄSTET UND ERREICHEN EIN NIEDRIGERES SCHLACHTGEWICHT. FÄRSEN ENTWICKELN EINEN HOHEN ANTEIL AN INTERMUSKULÄREM FETT, UND EINE FEINFASRIGE FLEISCHSTRUKTUR, FÜR UNS BESTE VORAUSSETZUNGEN FÜR EIN ZARTES, SCHMACKHAFTES STEAK.

#### **„MARENSIN MAISHUHN“ – MAISGEFLÜGEL AUS DEM SÜDWESTEN FRANKREICHS**

IN DEN AM ATLANTIK GELEGENEN PINIENWÄLDERN LEBEN DIESE TIERE FREI UND OHNE EINZÄUNUNG, IHR STALL WIRD IM WALD AUFGESTELLT, UND NACH JEDER GENERATION VERSETZT, DAMIT SICH DIE NATUR REGENERIEREN KANN. DIE FÜTTERUNG ERFOLGT AUSSCHLIEßLICH MIT GENTECHNIKFREIEM MAIS, DER VON DEN ZÜCHTERN SELBST ERZEUGT WIRD. SO WÄCHST HIER GEFLÜGEL, DESSEN INTENSIVER UND FEINER GESCHMACK, BEI FESTEM, FETTARMEM ABER ZUGLEICH SAFTIGEM FLEISCH, ÜBERZEUGT.

#### **„GARGANELLI“**

DIESE IM 18. JAHRHUNDERT IN DER REGION EMILIA ROMAGNA ENTSTANDENE PASTA WIRD VON HAND HERGESTELLT, INDEM QUADRATISCHE NUDELTEIGSTÜCKE ZU KLEINEN RÖHREN GEFORMT WERDEN. KLASSISCH WERDEN GARGANELLI IN ITALIEN IMMER MIT FLEISCH UND GEMÜSE ZUSAMMEN IN EINER SAUCE SERVIERT. WIR VERWENDEN DIE FILETSPITZEN UNSERER HEIMISCHEN FÄRSEN UND RUNDEN DAS GERICHT MIT SÜßEN KIRSCHTOMATEN, WÜRZIGEM RUCOLA UND WEIßEM PORTWEIN AB.

#### **KALB, WILD, SAISONALES OBST UND GEMÜSE**

DIE FRÄNKISCHE SCHWEIZ IST ALS GENUSSREGION BEKANNT FÜR DIE PRODUKTION VIELER NATURPRODUKTE MIT HOHER QUALITÄT. DAHER BEZIEHEN WIR UNSERE WILDPRODUKTE AUS JAGDGRÜNDEN DER UNMITTELBAREN UMGEBUNG. SCHWEINE- SOWIE KALBFLEISCH VON REGIONALEN ERZEUGERN, DIE SAIBLINGE STAMMEN AUS DEN HEIMISCHEN GEWÄSSERN UND SAISONALES OBST UND GEMÜSE BEZIEHEN WIR VON REGIONALEN ERZEUGERN.



WANN IMMER SIE DIESEM SYMBOL IN UNSERER SPEISEKARTE BEGEGNEN, KÖNNEN SIE SICHER SEIN, DASS MINDESTENS 80% DER VERWENDETEN ROHSTOFFE VON REGIONALEN ERZEUGERN, BZW. LIEFERANTEN AUS FRANKEN STAMMEN. WHENEVER YOU FIND THIS SIGN IN OUR MENU, 80% OF THE COMPONENTS HAVE THEIR ORIGIN IN THIS REGION



## APERITIF

---

TIO PEPE  
FINO SHERRY

MARTINI  
BIANCO ODER EXTRA DRY  
ROSSO

PERNOD<sup>1</sup>  
SERVIERT AUF EIS MIT SODA

KIR SECCO ROYAL<sup>1</sup>  
JOHANNISBEERLIKÖR, SECCO

LILLET  
MIT SECCO, TONIC<sup>6</sup> ODER WILD BERRY<sup>1,6</sup>

APEROL SPRITZ<sup>1</sup>  
APEROL, ORANGE, SECCO

HUGO  
LIMETTE, MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SECCO

CAMPARI<sup>1</sup>  
SODA ODER ORANGE

GIMLET  
GIN, ZUCKERSIRUP, FRISCHER LIMETTENSAFT

MARTINI COCKTAIL  
MARTINI EXTRA DRY, GIN

### ALKOHOLFREIE VARIANTEN:

ROTER HOLUNDER<sup>6</sup>  
KIRSCHSAFT, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, BITTER LEMON

FRESH TONIC<sup>6</sup>  
ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, FRISCHE MINZE, TONIC

HUGO ALKOHOLFREI  
LIMETTE, MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SPRITE

VIRGIN CAIPIRINHA<sup>3</sup>  
LIMETTE, ROHRZUCKER, FRITZ LIMO ZITRONE

MELONE WILD BERRY<sup>1,6</sup>  
MELONENSIRUP, LIMETTENSAFT, SCHWEPES WILD BERRY

( 1 – MIT FARBSTOFF, 3 – MIT KONSERVIERUNGSSTOFF, 6 – CHININHALTIG )

## DER EINSTIEG STARTERS

---

### WEIßE TOMATENCREMESUPPE

MIT KAMMMUSCHEL IM KARTOFFEL – PANKO – MANTEL AUF MANGO – TOMATEN - SALAT  
WHITE CREAM SOUP MADE OF TOMATOES WITH SCALLOP IN A POTATO PANKO COAT

### HEIß GERÄUCHERTES FILET VOM HEILBUTT

MIT LAUCHSTROH, KARTOFFEL UND CALAMANSI - MAYONNAISE  
HOT SMOKED FILET OF HALIBUT WITH LEEK STRAW, POTATO AND CALAMANSI DIP

### WARME, IN PORTWEIN EINGELEGTE FEIGE

MIT PFLÜCKSALAT, BURATA UND PINIENKERNEN

AUCH ALS HAUPTGANG ERHÄLTlich

WARM IN PORTWINE MARINATED FIG WITH SALAD, BURATA AND PINE NUTS

### VORSPEISE ODER SUPPE AUS DEM AKTUELLEN TAGESMENÜ

EINZELN, AUßERHALB DES MENÜS BESTELLT



## DER HAUPTGENUSS MAIN COURSES

---

### **ROSA GEGRILLTES FILET VON DER FÄRSE**

MIT GRÜNEM SPARGEL, MINI MÖHREN UND KARTOFFELKRAPFEN,  
DAZU ACETO BALSAMICO – REDUKTION MIT WALDBEEREN  
UND BÄRLAUCHBUTTER 200G FILET

GRILLED BEEF FILET WITH GREEN ASPARAGUS, SMALL CARROTS, POTATO FRITTERS  
AND ACETO BALSAMICO REDUCTION WITH BERRIES AND WILD GARLIC BUTTER



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2015 BAROLO TRADIZIONE DOCG

NEBBIOLO I ANTICHE CANTINE DIE MARCHESI DI BAROLO, PIEMONTE, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: MUNDUS VINI GOLD, JAMES SUCKLING 89/100, BERLINER WINE TROPHY GOLD))

### **GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM HEIMISCHEN MILCHKALB**

MIT GELBER ZUCCHINI UND SAUTIERTEN PORTOBELLO PILZEN,  
DAZU RISOTTO UND ROTES ZWIEBELCONFIT

BRAISED VEAL CHEEKS WITH YELLOW ZUCCHINI, PORTOBELLO MUSHROOMS, RISOTTO AND ONION CONFIT



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2017 ASKA BOLGHERI DOC

CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: ROBERT PARKER 90/100, WINE SPECTOR 91/100, JAMES SUCKLING 92/100)

### **MARENSIN MAISHUHNBRUST SUPREME**

AN JUNGEM BLATTSPINAT MIT GETROCKNETEN TOMATEN,  
DAZU KARTOFFELGRATIN UND PORTWEINREDUKTION

MARENSIN CORN FEEDED CHICKEN BREAST (SUPREME) SERVED WITH SPINACH WITH DRIED TOMATOES, POTATO GRATIN AND  
PORTWINE SAUCE

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2017 MO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

MONTEPULCIANO RISERVA, CANTINA TOLLO, TOLLO, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: GAMBERO ROSSO 3/3)

### **FRISCHE, HAUSGEMACHTE GARGANELLI**

MIT RINDERFILETSPITZEN, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND WEIßER PORTWEINSAUCE  
HOMEMADE GARGANELLI WITH BEEF FILLET TIPS, CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND WHITE PORTWINE SAUCE

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2016 JEMA IGT

CORVINA VERONESE I GERARDO CESARI, FUMANE, VENETO, ITALIEN 0,75l  
(WEINBEWERTUNGEN: JAMES SUCKLING 93/100, WINE ENTHUSIAST 88/100, ANTONIO GALLONI 87/100)



### **GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS**

MIT TOPINAMBUR ZUCCHINI RÖSTI UND LILA VANILLE - MÖHREN,  
DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE

PANFRIED TRANCHE OF SALMON WITH HASH BROWNS WITH ZUCCHINI AND PURPLE VANILLA CARROTS,  
SERVED WITH SAFFRON PERNOD SAUCE

*DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:*

*2021 „COLLO LUNGO“ LUGANA DOC*

*TURBIANA I CANTINI DEL GARDA VISCONTI, LOMBARDIA, ITALIEN 0,75l*

*(WEINBEWERTUNGEN: GAMBERO ROSSO 2/3)*

### **GERÄUCHERTES RISOTTO**

(VEGETARISCH, AUF ANFRAGE AUCH VEGAN MÖGLICH)

MIT KARAMELLISIERTEM GRÜNEN SPARGEL, GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN  
UND BÄRLAUCHÖL

SMOKED RISOTTO WITH KARAMELIZED GREEN ASPARAGUS, PANFRIED MUSHROOMS AND WILD GARLIC OIL

*DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:*

*2021 LA PETTEGOLA*

*VERMENTINO I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN 0,75l*

*(WEINBEWERTUNGEN: JAMES SUCKLING 91/100, LUCA MARONI 89/100)*

### **HAUPTGANG AUS DEM AKTUELLEN TAGESMENÜ**

WÄHLEN SIE EINEN DER VIER MÖGLICHKEITEN EINZELN, AUßERHALB DES MENÜS

---

### **DER ABSCHLUSS DESERTS**

#### **LIMETTEN-JOGHURT-TERRINE**

MIT RHABARBERRAGOUT, ERDBEERSORBET UND KARAMELLISIERTER, WEIßER SCHOKOLADE  
TERRINE MADE OF YOGURT WITH LIME, SERVED WITH RHUBARB, STRAWBERRY SORBET AND KARAMELIZED WHITE CHOCOLATE



#### **DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE MIT SESAM UND APRIKOSEGLASUR**

DAZU MANGOSALAT MIT ROSMARIN UND WEIßES NOUGATEIS  
DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH SESAME AND APRICO GLAZE, SERVED WITH MARINATED MANGO  
AND WHITE NOUGAT ICE CREAM

#### **DESSERT AUS DEM AKTUELLEN TAGESMENÜ**

EINZELN, AUßERHALB DES MENÜS BESTELT



## DIGESTIF

DIGESTIF (VON LATEINISCH DIGESTIO ,VERDAUUNG) IST EIN ALKOHOLISCHES GETRÄNK, DAS NACH DEM ESSEN GENOSSEN WIRD, UM DIE VERDAUUNG ANZUREGEN. EINEM „VERDAUUNGSSCHNAPS“ WIRD EINE WOHLTUENDE WIRKUNG ZUGESCHRIEBEN.

### DESTILLATE DER EDELBRENNEREI HAAS, PRETZFELD

#### „HAAS WHISKY 2019“

DURCH DIE 10 JÄHRIGE REIFUNG IN EINEM FRÄNKISCHEN ROTWEINFASS, IN DEM IN 1. UND 2. BELEGUNG JEWEILS EIN FRÄNKISCHER SPÄTBURGUNDER UND IN 3. BELEGUNG EIN RAUCHMALZDESTILLAT AUSGEBAUT WURDE, ERHÄLT DIESER WHISKY SEINE ROT – BRAUNE FARBE UND SEIN INTENSIVES AROMA. DAS BOUQUET ERINNERT AN ZARTBITTERSCHOKOLADE, UNTERSTÜTZT VON TÖNEN GETROCKNETER FRÜCHTE UND NÜSSE. AM GAUMEN IST DER ERSTE EINDRUCK GEPRÄGT VON HOLZAROMEN, DIE ANSCHLIEßEND VON EINER SÜSSE, DIE AN DATTELN, FEIGEN UND HONIG ERINNERT ÜBERTÖNT WIRD.

4CL

HIMBEER- ODER JOHANNISBEERLIKÖR 2CL

ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR 2CL

FRÄNKISCHER KRÄUTERLIKÖR 2CL

SCHLEHEN- ODER WALDHIMBERGEIST 2CL

GEIST AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN 2CL

HASELNUSSGEIST 2CL

FRÄNKISCHER WILLIAMS ODER MIRABELLENBRAND 2CL

GRAVENSTEINER APFELBRAND 2CL

WILDKIRSCHBRAND 2CL

FASSGELAGERTER BIRNEN- ODER ZWETSCHGENBRAND 2CL

QUITTEN- ODER RENECLODENBRAND 2CL

BRAND AUS FRÄNKISCHEN WILDAPRIKOSEN 2CL

BRAND AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN 2CL

FRÄNKISCHER ZIBARTENBRAND 2CL

BRAND VON DER WILLIAMS CHRIST BIRNE, 4 JAHRE IM PORTWEINFASS AUSGEBAUT 2CL

APRIKOSENBRAND, 5 JAHRE IM PORTWEINFASS AUSGEBAUT 2CL

SAUERKIRSCHBRAND, 5 JAHRE IM RUMFASS AUSGEBAUT 2CL

WEINBRAND 12XO, 12 JAHRE IM WEIßEICHENFASS GELAGERT 2CL



**UNSER UMFANGREICHES ANGEBOT AN COCKTAILS, LONGDRINKS, SOWIE WHISKY, GIN UVM. ENTNEHMEN SIE BITTE DER BAR KARTE**

BEILAGEN- ÄNDERUNG IN ABSPRACHE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL MÖGLICH.  
BITTE BEACHTEN SIE EVENTUELLE PREISANPASSUNGEN!

#### INFORMATIONEN FÜR ALLERGIKER:

DETAILLIERTE INFORMATIONEN HÄLT UNSER PERSONAL AUF ANFRAGE BEREIT.  
BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR ALLE LEBENSMITTEL GLEICHZEITIG IN EINER KÜCHE VERARBEITEN UND SOMIT AUCH BEI GRÖßTER SORGFALT EINE KREUZKONTAMINATION MIT ALLERGENEN NIEMALS AUSGESCHLOSSEN WERDEN KANN.

ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE (IN GERMAN ONLY) UPON REQUEST

**AUFGRUND DER DYNAMISCHEN PRESENTWICKLUNG AM ENERGIE- UND ROHSTOFFMARKT KÖNNEN WIR AKTUELL KEINE VERBINDLICHEN PREISE IN DER WEBSITE – VERSION UNSERER SPEISEKARTE VERÖFFENTLICHEN.**