



## 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 KEBLER (SERVICELEITUNG) & FELIX OEDER  
(KÜCHENMEISTER)]**

### **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:

#### **„BLACK ABERDEEN ANGUS“ – DAS SCHWARZE RIND**

DIESE SPEZIELLE, URSPRÜNGLICH AUS SCHOTTLAND STAMMENDE RINDERRASSE, KANN ERFOLGREICH NUR GANZJÄHRIG  
IM FREIEN GEZÜCHTET WERDEN, WODURCH DIE TIERE STÄNDIG IN BEWEGUNG SIND. SO ENTWICKELN SICH KRÄFTIGE,  
FEINFASRIGE MUSKELSTRÄNGE MIT TIEFSITZENDER MARMORIERUNG AUS KLEINEN FETTÄDERCHEN, DIE FÜR SAFTIGKEIT  
UND PERFEKTEN BISS SORGEN – UM DIESEN ZU BEWAHREN, WIRD DAS FILET FÜR UNSER CARPACCIO VON HAND  
GESCHNITTEN UND PLATTINIERT.

#### **„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  
DES „BLACK ABERDEEN ANGUS“ UND RUNDEN DAS GERICHT MIT SÜßEN KIRSCHTOMATEN, WÜRZIGEM RUCOLA UND  
WEIßEM PORTWEIN AB.

#### **KALB, BACHSAIBLING, SAISONALES 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 RINDFLEISCH VON REGIONALEN ERZEUGERN, DIE SAIBLINGE STAMMEN AUS DEN GEWÄSSERN DER  
NÄHEREN PERIPHERIE, 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



## DER EINSTIEG STARTERS

---

### CREMESUPPE VON DER ROTEN BETE

MIT GERÄUCHERTER ENTENBRUST

CREAM SOUP MADE OF BEETROOT SERVED WITH SMOKED DUCK BREAST

### CREMESUPPE VON FRÄNKISCHEN ERBSEN MIT MINZE UND KOKOS

UND GERÄUCHERTEM FORELLENFILET

CREAMSOUPE MADE OF FRANCONIAN PEAS, MINT AND COCONUT WITH A PIECE OF SMOKED TROUTFILET



### GEBRATENE, IN KNOBLAUCHÖL MARINIERTE „BLACK TIGER“ GARNELEN

MIT WAKAME – ALGEN – SALAT UND TRÜFFELAIOLI

PANFRIED „BLACK TIGER“ SHRIMPS MARINATED IN GARLIC OIL WITH WAKAME ALGA SALAD AND TRUFFLE AIOLI

### CARPACCIO VOM SCHWARZEN „ABERDEEN ANGUS“ RIND

MIT MARINIERTEN WILDKRÄUTERN UND BLATTSALATEN

CARPACCIO OF BLACK ANGUS BEEF WITH MARINATED WILD HERBS AND GREEN SALAD

### SALAT VON SPAGHETTI – KÜRBIS UND RAPUNZEL

MIT ZIEGENKÄSE UND WALNUSSKERNEN

SALAD MADE OF SPAGHETTI PUMPKIN AND LAMB'S LETTUCE WITH GOAT CHEESE AND WALNUTS



## FISCH AUS MEER, SEE UND FLUSS FISH

---

### GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS

MIT KARTOFFELRÖSTI UND MARINIERTEM FENCHEL MIT ORANGE,

DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE

PANFRIED TRANCHE OF SALMON WITH HASH BROWNS AND MARINATED FENNEL WITH ORANGEFILETS,  
SERVED WITH SAFFRON PERNOD SAUCE

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2020 „ESCHERNDORFER LUMP“

SILVNER SPÄTLESE, VDP ERSTE LAGE I WEINGUT HORST SAUER, ESCHERNDORF, FRANKEN

### IN BUTTER CONFIERTES FILET VOM HEIMISCHEN BACHSAIBLING

MIT MARINIERTEN BELUGALINSEN, SAUTIERTEM ROMANESCO UND ZITRONEN VELOUTÉ

FILET OF BROOK CHAR WITH MARINATED BELUGA LENTILS, ROMANESCO AND LEMON SAUCE



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2019 STETTENER RIESLING

RIESLING, VDP ORTSWEIN, TROCKEN I WEINGUT AM STEIN, WÜRZBURG, FRANKEN

### GEGRILLTE TINTENFISCH – TUBE IN KRÄUTERBUTTER

MIT SAUTIERTER ARTISCHOCKE UND FREGOLA SARDA

GRILLED SQUID TUBE IN HERB BUTTER WITH ARTICHOKE AND FREGOLA SARDA

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2019 COLLO LUNGO LUGANA DOC

TREBBIANO DI LUGANA I CANTINI DEL GARDA VISCONTI, LOMBARDAI, TOSKANA

## WEIDE, WALD UND FLUR MEAT

---



**OSSOBUCO – GESCHMORTE KALBSBEINSCHEIBE**  
MIT ZUCCHINI – PAPRIKAGEMÜSE, RISOTTO UND GREMOLATA  
OSSOBUCO WITH ZUCCHINI AND PAPRIKA, SERVED WITH RISOTTO AND GREMOLATA



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:  
*2017 ASKA BOLGHERI DOC*

*CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN*

**MARENSIN MAISHUHN SUPREME**

MIT SPITZPAPRIKA, KAREMELLISIERTEM BLUMENKOHLPÜREE UND PORTWEINSAUCE  
MARENSIN CORN FEEDED CHICKEN BREST (SURPEME) SERVED WITH POINTED PEPPERS, CARAMELIZED MASHED  
CAULIFLOWER AND PORTWINE SAUCE

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:  
*2016 Mo MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC*  
*MONTEPULCIANO RISERVA, CANTINA TOLLO, TOLLO, ITALIEN*

**ROSA GEGRILLTES ROASTBEEF VON DER FÄRSE**

MIT GEBRATENEM BUTTERNUT – KÜRBIS UND ROSMARIN DRILLINGEN,  
DAZU ACETO BALSAMICO - REDUKTION  
GRILLED ROASTBEEF WITH PANFRIED BUTTERNUT PUMPKIN, ROSMARY POTATOES AND ACETO BALSAMICO REDUCTION



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:  
*2018 MEDITERRA TOSCANA*

*SYRAH, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON I TENUTA POGGIO AL TESORO, TOSKANA, ITALIEN*

**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:  
*2019 COLLEZIONE GRIES, BARON EYRL DOC*  
*LAGREIN I KELLEREI GRIES, BOZEN, ALTO ADIGE, ITALIEN*

**GENUSS, GANZ OHNE FLEISCH VEGAN**

---

**PISTAZIENGNOCCHI**

MIT FEIGEN, ZUCKERMAIS UND HAFERRAHM  
PISTACHIO GNOCCHI WITH FIGS, SWEET CORN AND OAT CREAM

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:  
*2019 DAMASZENER STAHL Q.B.A.*  
*SCHEUREBE, TROCKEN I WINZERHOF STAHL, AUERNHOFEN, FRANKEN*

**PAPPARDELLE**

MIT SCHWARZEM HERBSTTRÜFFEL  
IN WEIßER PORTWEIN – RAHMSAUCE MIT FRISCHEN KRÄUTERN  
PAPPARDELLE WITH BLACK TRUFFLE, CREAMSAUCE WITH WHITE PORTWINE AND FRESH HERBS

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:  
*2018 LA PETTEGOLA*  
*VERMENTINO I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN*

**SÜßES ZUM SCHLUSS DESERTS**

---



## **APFEL – ZIMT – TARTE**

MIT MANDARINENSORBET

APPLE CINAMMON TART WITH TANGERINE SORBET

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

DAZU PORTWEIN – SHERRY - KIRSCHEN

DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH SESAME AND APRICO GLAZE, SERVED WITH PORTWINE CHERRIES

### **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 JEWELS 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.

HIMBEER- ODER JOHANNISBEERLIKÖR

ROTER WEINBERGPFIRSICHLIKÖR

FRÄNKISCHER KRÄUTERLIKÖR

SCHLEHEN- ODER WALDHIMBEERGEIST

GEIST AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

HASELNUSSGEIST

FRÄNKISCHER WILLIAMS ODER MIRABELLENBRAND

GRAVENSTEINER APFELBRAND

WILDKIRSCHBRAND

FASSGELAGERTER BIRNEN- ODER ZWETSCHGENBRAND

QUITTEN- ODER RENEKLODENBRAND

BRAND AUS FRÄNKISCHEN WILDAPRIKOSEN

BRAND AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN

FRÄNKISCHER LÖHRPFLAUMENBRAND

BRAND VON DER „GUTEN LUISE“ (BIRNE) IM PORTWEINFASS AUSGEBAUT

„OLD DJANGO“ BOCKBIERBRAND



**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 HÄLT UNSER PERSONAL AUF ANFRAGE BEREIT.**  
ALLERGY INFORMATION IS AVAILABLE (IN GERMAN ONLY) UPON REQUEST

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN € UND BEINHALTEN DIE GESETZLICHE MWST. UND BEDIENUNG  
PRICES IN € INCLUDE VAT AND SERVICE. GRATUITIES AT OWN DISCRETION

## **WEINBEGLEITUNG    DEGUSTATIONSMENÜ**

**2019 „DAMASZENER STAHL“**  
SCHEUREBE, TROCKEN

**SALAT VON SPAGHETTI – KÜRBIS UND RAPUNZEL**  
MIT ZIEGENKÄSE UND WALNUSSEKERNEN

