



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) & FELIX OEDER (KÜCHENMEISTER)]

WIE ENTSTEHT GESCHMACK?

DA UNS DIE LIEBE ZU BESONDEREN PRODUKTEN, QUALITÄTSMANAGEMENT, 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.

„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 PERLUHN“ – 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 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



DER EINSTIEG STARTERS

WEIßE TOMATEN CREMESUPPE

MIT MANGOSALAT

UND KAMMMUSCHEL IM KARTOFFEL – PANKO – MANTEL

WHITE CREAM SOUP MADE OF TOMATOES WITH MANGO SALAD AND SCALLOP IN A POTATO PANKO COAT

HEIß GERÄUCHERTES FILET VOM HEILBUTT

MIT LAUCHSTROH, KARTOFFEL UND ROTE BEETE CREME

HOT SMOKED FILET OF HALIBUT WITH LEEK STRAW, POTATO AND BEETROOT DIP

TARTAR VOM SCHWARZEN „ABERDEEN ANGUS“ RINDERFILET

MIT BÄRLAUCHMAYONNAISE, SOMMERTRÜFFEL UND WACHTELSPIEGELEI

TARTAR OF BLACK ANGUS BEEF WITH WILD GARLIC MAYONNAISE, SUMMER TRUFFLE AND FRIED QUAIL EGG



WARME EINGELEGTE FEIGE

MIT PFLÜCKSALAT, BURATA UND PINIENKERNEN

WARM MARINATED FIG WITH SALAD, BURATA AND PINE NUTS

GENUSS, GANZ OHNE FLEISCH VEGETARIAN

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE ROSSO (VEGAN)

MIT BUNTEN MÖHREN, ERBSENSPARGELSPROSSEN, CASHEWKERNEN UND BIRNE

HOMEMADE TAGLIATELLE ROSSO WITH CARROTS, PEA SPROUTS, CASHEW NUTS AND PEARS

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2018 „SMALL HILL WHITE“ – CUVEÉ

WELSCHRIESLING, SAUVIGNON BLANC, GELBER MUSKATELLER

WEINGUT LEO HILLINGER, JOIS, BURGENLAND, ÖSTERREICH

(WEINBEWERTUNGEN: FALSTAFF 89/100)

CREMIGES RISOTTO

MIT BUTTERNUT KÜRBIS, GOJI-BEEREN, GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN

UND STEIRISCHEM KERNÖL

RISOTTO WITH BUTTERNUT PUMPKIN, GOJI BERRIES, PANFRIED MUSHROOMS AND PUMPKIN SEED OIL

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2021 LA PETTEGOLA

VERMENTINO I CASTELLO BANFI, MONTALCINO, TOSKANA, ITALIEN

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



WEIDE, WALD UND FLUR MEAT

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

MIT ZUCCHINI – PAPRIKAGEMÜSE, RISOTTO UND GREMOLATA
BRAISED VEAL CHEEKS 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
(WEINBEWERTUNGEN: ROBERT PARKER 90/100, WINE SPECTOR 91/100, JAMES SUCKLING 92/100)



MARENSIN PERLUHNBRUST SUPREME

MIT SPITZPAPRIKA, ZUCKERSCHOTEN UND SÜßKARTOFFELPÜREE, DAZU PORTWEINSAUCE
MARENSIN CORN FEEDED GUINEA FOWL BREST (SURPEME) SERVED WITH POINTED PEPPERS, SUGAR SNAPS, MASHED SWEET POTATOES AND PORTWINE SAUCE

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2017 MO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

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

ROSA GEGRILLTES FILET VON DER FÄRSE

MIT WILDEM BROKKOLI, MINI MÖHREN UND KARTOFFELKRAPFEN,
DAZU ACETO BALSAMICO – REDUKTION MIT WALDBEEREN
UND CAFE DE PARIS BUTTER

GRILLED BEEF FILET WITH WILD BROCCOLI, SMALL CARROTS, POTATO FRITTERS
AND ACETO BALSAMICO REDUCTION WITH BERRIES AND "CAFÉ DE PARIS" BUTTER

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2015 BAROLO TRADIZIONE DOCC

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



FRISCHE, HAUSGEMACHTE GARGANELLI

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

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2016 JEMA IGT

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



FISCH AUS MEER, SEE UND FLUSS FISH

GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS

MIT KARTOFFEL ZUCCHINI RÖSTI UND MARINIERTEM FENCHEL MIT ORANGE,
DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE

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

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2021 „COLLO LUNGO“ LUGANA DOC

TURBIANA I CANTINI DEL GARDA VISCONTI, LOMBARDAI, ITALIEN

(WEINBEWERTUNGEN: GAMBERO ROSSO 2/3)

GEGRILLTES THUNFISCHSTEAK

DAZU RATATOUILLE UND FREGOLA SARDA

GRILLED FILET OF TUNA WITH RATATOUILLE AND FREGOLA SARDA

DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2020 ESCHERNDORFER LUMP

SILVANER SPÄTLESE I VDP ERSTE LAGE, TROCKEN I WEINGUT HORST SAUER, FRANKEN

(WEINBEWERTUNGEN: FALSTAFF 94/100)

SÜßES ZUM SCHLUSS DESERTS

TOPFENKNÖDEL MIT NOUGATFÜLLUNG

MARINIERTHE HEIMISCHE BEEREN UND KIRSCHWASSERPARFAIT

QUARK DUMPLINS FILLED WITH NOUGAT, SERVED WITH MARINATED BERRIES AND PARFAIT MADE OF CHERRY BOOZE

LIMETTEN-JOGHURT-TERRINE

MIT HAGEBUTTENMARK, HIMBEERSORBET UND PISTAZIE

TERRINE MADE OF YOGURT WITH LIME, SERVED WITH ROSEHIP SAUCE, RASPBERRY SORBET AND PISTACHIO

DUNKLER SCHOKOLADENBROWNIE MIT SESAM UND APRIKOSEGLASUR

DAZU GEWÜRZ KUMQUAT UND SAUERRAHM EIS

DARK CHOCOLATE BROWNIE WITH SESAME AND APRICO GLAZE, SERVED WITH MARINATED KUMQUAT
AND SOURCREAM ICE CREAM





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 RENECLODENBRAND

BRAND AUS FRÄNKISCHEN WILDAPRIKOSEN
BRAND AUS SCHWARZEN JOHANNISBEEREN
FRÄNKISCHER ZIBARTENBRAND

BRAND VON DER WILLIAMS CHRIST BIRNE, 4 JAHRE IM PORTWEINFASS AUSGEBAUT
APRIKOSENBRAND, 5 JAHRE IM PORTWEINFASS AUSGEBAUT
SAUERKIRSCHBRAND, 5 JAHRE IM RUMFASS AUSGEBAUT
WEINBRAND 12XO, 12 JAHRE IM WEIßEICHENBRAND GELAGERT



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



WEINBEGLEITUNG DEGUSTATIONSMENÜ

2020 „OKTAV“

GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN
WEINGUT HEGER, IHRINGEN, BADEN
0,1L

○○○○○

HEIß GERÄUCHERTES FILET VOM HEILBUTT
MIT LAUCHSTROH, KARTOFFEL
UND ROTE BEETE CREME

○○○○○

2020 PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

PINOT GRIGIO ROSÉ DOC
CANTINA CONCILIO, VOLANO, TRENTINO,
ITALIEN 0,1L

○○○○○

WEIßE TOMATEN CREMESUPPE

MIT MANGOSALAT
UND KAMMMUSCHEL IM KARTOFFEL – PANKO – MANTEL

○○○○○

2019 CASTELLER HOHNART

RIESLING, ERSTE LAGE, TROCKEN
WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN 0,1L

ODER

GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS

MIT KARTOFFEL ZUCCHINI RÖSTI UND MARINIERTEM FENCHEL
MIT ORANGE,
DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE

ODER

2019 TINTO OPTIMO SELECCIO

CABERNET SAUVIGNON, MERLOT
BODEGAS ALCONDE, RUEDA, NAVARRA,
SPANIEN 0,1L

○○○○○

FRISCHE, HAUSGEMACHTE GARGANELLI

MIT RINDERFILETSPITZEN, KIRSCHTOMATEN, RUCOLA UND
WEIßER PORTWEINSAUCE

○○○○○

FRÄNKISCHER WALDHIMBERGEGEIST

EDELBRENNEREI HAAS, PRETZFELD
2CL

WEINBEGLEITUNG 3 GANG MENÜ

WEINBEGLEITUNG 4 GANG MENÜ

LIMETTEN-JOGHURT-TERRINE

MIT HAGEBUTTENMARK, HIMBEERSORBET UND PISTAZIE

3 GANG MENU
(OHNE SUPPE)

4 GANG MENU
(NUR BIS 20.00 UHR BESTELLBAR)