

MENÜ

- auf Wunsch mit Fränkischer Weinempfehlung -

Spargel-Quiche

mit buntem Salat, gerösteten Kernen und grünem Spargel-Pesto
2018er Zeiler Kapellenberg Silvaner trocken, Winzerhof Schick – 0,1: 2,40

* * *

Kraftbrühe von Tomate und Fenchel

mit Garnelen-Ravioli
2020er Zeiler Kapellenberg Rotling halbtrocken, R. Nüßlein – 0,1: 2,20

* * *

Rosa Rücken vom Reh

mit Spargel-Risotto und gebratenem Spargel
2019er Pinot Noir Spätburgunder trocken, R. Nüßlein – 0,1: 2,60

* * *

Nougat-Mocca-Törtchen

mit hausgemachtem Erdbeer-Chili-Sorbet
2017er Kerner Kabinett feinfruchtig, A&E Rippstein – 0,1: 4,-

3 Gänge: 38,- Euro 4 Gänge: 44,- Euro

APERITIFS:

Kir fränkisch – Cassislikör mit fränkischem Silvaner	3,50 Euro
Glas Erec's Secco Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	4,- Euro
Secco mit Erec's hausgem. Quitte-Vanille-Likör Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	4,50 Euro
Secco mit frischen marinierten Früchten Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	4,50 Euro
Alkoholfreier Fruchtcocktail	3,- Euro

VOPRSPEISEN:

Spargelcremesuppe mit gebeiztem Lachs – auf Wunsch vegetarisch	5,50 Euro
Italienischer Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen mit selbstgebackenem Focaccia	11,90 Euro
Vitello tonnato – Rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce Rucola im Parmesannest, Kapernäpfel und selbstgebackenem Focaccia	11,90 Euro
Carpaccio von der Rinderlende mit Bärlauch gefüllt mit Rucola im Parmesannest und selbstgebackenem Focaccia – enthält Mandeln	11,90 Euro

HAUPTGERICHTE:

Hausgemachte Käs'spätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salatteller – <i>vegetarisch</i>	11,90 Euro
Hausgemachter Pulled-Beef-BBQ-Burger im selbstgebackenen Brötchen, mit Cole-Slaw, Käse und hausgemachten Fritten	13,90 Euro
Fränkisches Schäuferla mit Großmutter's Wirsinggemüse und Fränkischen Kartoffelklößen	13,90 Euro
Hänchenbrust im Knuspermantel auf Toscanischer Tomaten-Paprika-Sauce mit Nudeln und buntem Salatteller	14,90 Euro
Tafelspitz in Meerrettichsauce mit hausgemachten Nudeln <u>oder</u> Kartoffeln und Preiselbeeren	14,90 Euro
Erec's hausgemachte Nudeln mit pargel und Lachs in Spargel-Sahne-Sauce	14,90 Euro
Wienerschnitzel vom Kalb mit frischem, hausgemachten Kartoffelsalat und buntem Salatteller	16,90 Euro
Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce, Spätzle und buntem Salatteller	18,90 Euro
Gebratenes Filet vom Zander auf Spargel-Tomaten-Risotto	17,90 Euro
Zartes Domina-Reh-Ragout mit Apfel-Gewürz-Blaukraut, gebratener Semmelterrine und Preiselbeeren	17,90 Euro
Hirschbraten mit Apfel-Gewürz-Blaukraut, Fränkischen Kartoffelklößen und Preiselbeeren	17,90 Euro
Schweinefilet-Medaillons vom Grill mit frischen Pfifferlingen in Kräuter-Sahne-Sauce, Spätzle und buntem Salatteller	18,90 Euro
Rinderfilet-Geschnetzeltes mit frischen Pfifferlingen mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller	19,50 Euro
Rinderfilet-Steak vom Grill mit Cognac-Pfeffer-Sauce mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller	24,90 Euro
Portion Fränkischer Butterspargel mit heißer Butter oder Sauce Béarnaise und Kartoffeln	15,50 Euro
dazu ein kleines Schweineschnitzel „Wiener Art“	5,- Euro
dazu ein Paar Fränkische Bauernbratwürste	4,50 Euro
dazu Zanderfilet	10,50 Euro

DESSERT:

Gratinierter Ziegenkäse auf Focaccia mit hausgem. Marmelade	6,90 Euro
Maracuja-Mousse mit Früchten und Nougat-Eis	6,90 Euro
Dreierlei hausgemachte Sorbets	6,90 Euro
Warmer Schokoladentraum von weißer Schokolade mit Früchten und Erdbeer-Chili-Sorbet	8,50 Euro