

FRÄNKISCHE TAPAS

I. GANG – 3 VORSPEISEN

€ 23

Rindertatar, frittierte Kapern, Chili-Kartoffelchips
Süß-sauer eingelegte Pilze, knuspriger Strudelteig
Frühlingsgemüse, Saiblingskaviar-Vinaigrette, Dillcreme



II. GANG – 3 ZWISCHENSPEISEN

€ 23

Fränkische Schiefertrüffel-Rahmsuppe, Croutons
Nussbutter-Bries, Selleriepüree, Wildkräutersalat
Pochierte Eiswasserforelle, sautierter Spinat, Zitronen-Hollandaise



III. GANG – 1 HAUPTSPEISE

€ 29

„Filet du Patron – Anno 1966!“
Rinderfilet-Steak mit Whisky flambiert,
Rahmsauce von getrüffeltem Gänseleber,
grüner Pfeffer



IV. GANG – 3 KÄSE

€ 20

Gehobelter Bergkäse, gepickelte Tomaten, Brotchips
Ziegenfrischkäse im Speckmantel gebraten, Schalottenchutney
Stilton mit Portwein mariniert, karamellierte Pfeffer-Walnüsse



V. GANG – 3 NACHSPEISEN

€ 18

Buttermilcheis, Himbeeren, Mürbteigstreusel
Vanille Creme, Mandelhippen, geschmorter Rhabarber
Schokoladenschnitte, Passionsfrucht, Cashewkerne

3-Gang Menü

(Vorspeise-Hauptspeise-Käse oder Nachspeise / 7 Tapas)

€ 52,90

4-Gang Menü

(10 Tapas)

€ 62,90

5-Gang Menü

(13 Tapas)

€ 72,90

KLASSIKER 2.0

VORSPEISEN

„Frühlingsboten“
Wildkräutersalat, Radieschen, Avocado,
Speckchips, Croutons, geröstete Kürbiskerne € 19

„Einfach geil“
Rindertatar (80g) pur mit Salz und Pfeffer mariniert,
gebackenes Ei, Gurke, Röstzwiebeln, Sauerrahm,
Chili-Kartoffelchips € 24

„Fränkische Bouillabaise“
Tomaten-Krustentiersud, pochierte Eiswasserforelle,
Meerrettich-Croutons, Fenchelgemüse € 16

HAUPTSPEISEN

„EdelTeil“
Kalbsbries in Nussbutter gebraten,
Selleriepüree, gerösteter Lauch € 25

„Perfekter Rostbraten“
Ribeye-Steak rosa gebraten, sautierte Waldpilze,
Zwiebelschmelze, Kräuter-Jus € 35

„Der blaue Fisch“
Wallerfilet im Weißwein-Gewürzsud gegart,
Meerrettich-Fäden, Wurzelgemüse € 23

„Bayrisch Kraut 2.0“
Viertel vom gerösteten Spitzkohl,
scharfe Joghurtcreme, Nuss-Crumble € 19

BEILAGEN / SIDES

„Wirsberger Pommes“ aus Kartoffelkloßteig € 6

Petersilien-Kartoffeln € 6

Brezenknödel „deluxe“ € 6

Frühlingsgemüse mit Zitronen-Hollandaise € 6

NACHSPEISEN

„Alexander Herrmanns Lieblings-Käse“
Käsekuchen mit weißer Schokolade, karamellierte Milch,
Zitrusfrüchte € 16

„Schokoholic“
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
geschmorter Rhabarber, Himbeersorbet € 15

SIGNATURE

VORSPEISEN-FESTIVAL

4 kleine Überraschungsteller zum Teilen, kommen in die Mitte des Tisches! Im Grunde ein alter (fränkischer) Brauch gemeinsam zu essen...jetzt nennt man das „Family-Style“

ab 2 Personen € 21 pro Person

FRÄNKISCHER SCHIEFERTRÜFFEL

Als Vorspeise und Zwischengang

Unser Kultprodukt seit 1978!
Einer der edelsten Botschafter der Region

als Rahmsuppe	€ 19
als Bratwurst mit Rahmkraut	€ 19
als Zweierlei - eine kleine Portion von beiden	€ 19

WIRTSCHAUSRARITÄTEN

„König Ludwig VORSPEISE“
Klassische Leberpastete, Madeiragelee,
Pistazien, Cumberlandsoße 19 €

„Der Wirtshaus-KULT“
Kalbsbeuscherl mit Brezenknödel, kleiner Beilagensalat 25 €

„Oma Herta's LEIBSPEISE“
Rinderroulade mit Speck, Zwiebeln, Essiggurken
und Senf gefüllt, danach in Rotwein geschmort,
Blaukraut, reichlich Soße, Kartoffelklöße 23 €

ENTEN-FESTMAHL FÜR ZWEI

Geselligkeit hoch zwei: Dieser fränkische Klassiker lädt zum Teilen in der Tischmitte ein. Angerichtet auf einer Platte für 2 Personen, auf einem Stövchen serviert.

VORSPEISE

Wildkräutersalat,
Radieschen, geröstete Kürbiskerne, Speckchips, Croutons

HAUPTSPEISE

Ente aus dem Rohr – in zwei Gängen serviert

1.Gang: Rösche Brust, Blaukraut, Kartoffelknödel

2.Gang: Keule glasiert, Wilder-Brokkoli, Selleriepüree

NACHSPEISE

Rhabarbersorbet, Butterstreusel, Baiser

pro Person € 58,90