



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

PERNOD¹
SERVIERT AUF EIS MIT SODA

KIR SECCO ROYAL¹
JOHANNISBEERLIKÖR, SECCO

LILLET
TONIC⁶ ODER WILD BERRY^{1,6}

APEROL SPRITZ¹
APEROL, ORANGE, SECCO

HUGO
LIMETTE, MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SECCO

CAMPARI¹ SODA
CAMPARI ORANGE

GIMLET
GIN, ZUCKERSIRUP, FRISCHER LIMETTENSAFT

MARTINI COCKTAIL
MARTINI EXTRA DRY, GIN

ALKOHOLFREIE VARIANTEN:

ROTER HOLUNDER⁶
KIRSCHSAFT, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, BITTER LEMON

FRESH TONIC⁶
ZUCKERSIRUP, ZITRONENSAFT, FRISCHE MINZE, TONIC

HUGO ALKOHOLFREI
LIMETTE, MINZE, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, SPRITE

VIRGIN CAIPIRINHA³
LIMETTE, ROHRZUCKER, FRITZ LIMO ZITRONE

MELONE WILD BERRY^{1,6}
MELONENSIRUP, LIMETTENSAFT, SCHWEPPE'S WILD BERRY

(1 – MIT FARBSTOFF, 3 – MIT KONSERVIERUNGSMITTEL, 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 EINGELEGT 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 BESTELT



DER HAUPTGENUSS MAIN COURSES

ROSA GEGRILLTES FILET VON DER FÄRSE

MIT GRÜNEM SPARGEL, MINI MÖHREN UND KARTOFFELKRAPFEN,
DAZU ACETO BALSAMICO – REDUKTION MIT WALDBEEREN
UND "CAFÉ DE PARIS" – BUTTER 200G FILET
GRILLED BEEF FILET WITH GREEN ASPARAGUS, SMALL CARROTS, POTATO FRITTERS
AND ACETO BALSAMICO REDUCTION WITH BERRIES AND "CAFÉ DE PARIS" 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 SAUTIIERTEN 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 BREST (SURPEME) 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)

„WIENER SCHNITZEL“ VOM KALB

MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFEL – RADIESCHEN – SALAT UND WILDPREISELBEEREN
ORIGINAL „WIENER SCHNITZEL“ WITH HOMEMADE POTATO RADISH SALAD AND WILD CRANBERRIES



DAZU EMPFEHLEN WIR FOLGENDEN WEIN:

2022 CASTELLER HOHNART

WEISBURGUNDER ERSTE LAGE, TROCKEN I WEINGUT SCHLOSS CASTELL, FRANKEN 0,75l
(WEINBEWERTUNGEN: Falstaff 91/100)



GEBRATENE TRANCHE VOM LACHS

MIT TOPINAMBUR ZUCCHINI RÖSTI UND VANILLE - MÖHREN,
DAZU SAFRAN – PERNOD – SAUCE
PANFRIED TRANCHE OF SALMON WITH HASH BROWNS WITH ZUCCHINI AND 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 KARELLISIERTEM GRÜNEN SPARGEL, GEBRATENEN KRÄUTERSEITLINGEN
UND KRÄUTERÖL
SMOKED RISOTTO WITH KARELLIZED GREEN ASPARAGUS, PANFRIED MUSHROOMS AND HERB 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
GESAMTE 3 – GANG – TAGESMENÜFOLGE MIT EINEM HAUPTGANG ZUR WAHL

DER ABSCHLUSS DESERTS

LIMETTEN-JOGHURT-TERRINE

MIT MARINIERTER CANTALOUPE - MELONE,
ERDBEERSORBET UND KARELLISIERTER, WEIßER SCHOKOLADE
TERRINE MADE OF YOGURT WITH LIME, SERVED WITH MARINATED CANTALOUPE MELON, STRAWBERRY SORBET AND
KARELLIZED 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

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