

Craftbeer

MANDERIN HOPFEN und 3 verschiedene Malze

0,3 l Schaumig / 3,80 €

Egertaldrink-Special

„ALMSPRITZER“

Müller-Thurgau, Almdudler, Zitrone

5,30 €

LILLET + WILD BERRY

6,90 €

HAVANNA CLUB VERDE + BITTER LEMON

7,90 €

Weine

die den Gaumen beflügeln

W E I ß

RIESLING

Brennfleck / Sulzfelder Maustal / Franken

Trocken / 2019er

Ein Frankenwein, wie er besser kaum sein könnte.

Der Riesling zeigt Aromen von gelben Früchten und verbindet lebendige Frische und Fruchtliche aus schwerelose Art. Dieser fränkische Weißwein hat viel Finesse, getragen von mineralischer Säure und weckt das Verlangen nach einem weiteren Glas.

0,2 – 7,50 € / 0,75 – 27,50 €

R O S E

Opale Rosé 2019er

Cevennen / Languedoc

"Ich möchte von einem Wein eine Flasche trinken können und nicht nur ein Glas".

So lautet das Credo des französischen Sommelier-Weltmeisters Philippe Nusswitz..

Der Opale Rosé wird aus der einheimischen Grenache-Traube gekeltert und zeigt ein

lachsrotes Kleid und eine typische Cassisnote mit einer feinen Würze im Abgang.

0,1 - 3,20 € / 0,2 - 5,90 € / 0,75 - 19,50 €

R O T

MERLOT

2018er Barrique

Leopard's Leap / Stellenbosch / Südafrika

Strahlend rubinrot gleitet der Merlot ins Glas. Dieser ungemein trinkfreudige und zugängliche Rotwein bezaubert mit herrlich fruchtigen Noten von Schwarzkirschen, frischen und getrockneten Pflaumen, die von Anklängen an Bitterschokolade und Mokka begleitet werden.

0,2 - 5,90 € / 0,75 - 19,50 €

Menü

VORSPEISE

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

Nussbutter, Schnittlauch, Zitrone, Maldon Salz

(EUR 12,80)

HAUPTGANG

LAMMHAXE IN BURGUNDER GESCHMORT

Gartengemüse und Curry-Kartoffeln

(EUR 18,80)

DESSERT

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

EUR 10,90 / 12,90



p.P. 34,50 €

Speisekarte

VORSPEISEN

HOKKAIDOKÜRBIS-SUPPE

Nelke, Lorbeer, Kokosmilch, Reisessig, Hühnerfond, Butternuss-Kürbis EUR 7,90

EGERTALER FISCHSUPPE

Pernod, Tomaten, Rosmarin, Thymian, Knoblauch EUR 8,90

MARESTO L'OR DE LA MER NO.2

Zitrone, Pumpernickel, Butter Stück EUR 2,90

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

Nussbutter, Schnittlauch, Zitrone, Maldon Salz EUR 12,80

CARPACCIO VOM IRISCHEN RIND

Senf-Sherry-Sauce, Olivenöl, Parmesan EUR 12,90

TERRINE VON DER GÄNSELEBER

Quatre Epice, Rote Bete, geschmorte Schalotten EUR 21,50

BUNTE BLATTSALATE

KRÄUTERDRESSING EUR 4,90

ZIEGENKÄSE, KOCHSCHINKEN, GEKOCHTES EI EUR 7,80

LABEL ROUGE LACHSFILET auf der Haut gebraten, Kräuterdressing EUR 18,80

HAUPTGÄNGE

LINGUINE

Label Rouge Lachsfiletstreifen, Senfsauce EUR 15,90

BOUCHOT MIESMUSCHEL AOP NORMANDIE MONT ST. MICHEL

Weißwein, Gemüse, Knoblauch, Kräuter EUR 13,90 / 19,90

ZANDERFILET UND LACHS AUF DER HAUT GEBRATEN

Curry-Kürbisgemüse, Kartoffel EUR 24,90

FILETSPITZEN VOM SCHWEIN AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT

Edamer überbacken, Egerlinge, Knoblauch, Zwiebeln, Blattsalat, Kräuterdressing EUR 13,80

FLANK STEAK VOM IRISCHEN RIND (ca. 200 g)

Gegrillt, Schalottenjus, Gartengemüse, Kartoffelbaggala, Blattsalate EUR 32,50

LAMMHAXE IN BURGUNDER GESCHMORT

Gartengemüse und Kartoffelbaggala EUR 18,80

KARTOFFELBAGGALA

SCHWEINEFILETMEDAILLONS, Schafskäse überbacken, Blattsalat EUR 15,90

BLATTSALATE, Gartengemüse EUR 10,90

DESSERT

HALBFESTER SCHOKOLADENKUCHEN

Valrhona Schokolade, Zimteis

EUR 8,90

SAFRANEIS

Kürbiskernöl

EUR 6,90

EMPFEHLUNG VON DER CHEFIN

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen

EUR 10,90 / 12,90

„Für Einzelheiten zu vorhandenen Allergenen unserer Speisen fragen Sie nach unserer speziellen Allergen-Karte“

Aperitif / Sekt / Champagner / Cocktails

Martini Bianco / Dry / Rot④	5 cl	5,00
Ricard / Pernod④	5 cl	5,00
Sherry Trocken / Medium / Cream	5 cl	5,00
Campari④Orange / Soda	5 cl	6,00
Secco Waldemar Braun Nordheim	0,1 l	4,00
Crémant de Loire Rosé „Bouvet-Ladubay“	0,1 l	7,50
Champagner Legras & Haas „Intuition Brut“	0,1 l	12,00
Aperol Sprizz - Secco	0,1 l	5,90
Aperol Sprizz - Müller	0,2 l	6,80
Hugo Sprizz - Secco	0,1 l	5,90
Hugo Sprizz - Müller	0,2 l	6,80
Le Kir Royal - Secco	0,1 l	5,90
Le Kir Royal - Champagner	0,1 l	13,50

Weine im Glas 0,2 l

Weiß

Müller Thurgau „Mainstockheimer Hofstück“ trocken / Burrlein / Franken	2019er	4,90
Silvaner „Mainstockheimer Hofstück“ trocken / Burrlein / Franken	2018er	5,50
Kerner feinherb / Burrlein / Franken	2018er	5,50
Vinuet Cuvee (Bacchus, Müller Thurgau & Scheurebe) frisch & fruchtig / Strobel	2018er	5,90
Grauer Burgunder / trocken / Graf von Schönborn / Hallburg	2019er	6,90
Sauvignon Blanc M°A°N Stellenbosch / Südafrika	2019er	5,90

Rose

Opale Rosé / Languedoc / Philippe Nusswitz	2019er	5,90
Rotling Waldemar Braun / Sommerach	2019er	5,90

Rot

Cabernet Sauvignon Cheval D´Or / Les Vignobles Foncalieu / Südfrankreich	2018er	4,90
Blauer Zweigelt / trocken / Burrlein / Mainstockheim	2018er	6,90
Indio Montepulciano / Cantine Bove / Italien-Abuzzen	2013er	6,90
Weinschorle „Müller Thurgau“	2019er	3,70
Weinschorle „Müller Thurgau“ in der Karaffe 0,5 l	2019er	8,50
Malbec / Kaiken / Montes - Argentinien	2018er	6,90

Biere vom Faß

Spezialbier -nur fürs Egertal gebrautes Craft Beer -	0,3 l	3,80
Michael Premium Pils	0,4 l	3,00
Michael Premium Pils	0,2 l	1,90
Radler	0,4 l	3,00

Biere in der Flasche

Maisel´s Hefeweisse,- Kristall,- Light,- Alkoholfrei	0,5 l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,50
Kellerbier Brauerei Michael	0,5 l	3,50

Glasweiser Ausschank für Weingenuß in Perfektion!

*beim offenen Ausschank von Weinen und Sekt, Secco & Champagner verwenden wir **Vinojet Weinverschlussystem***

Flaschenweine finden Sie in unserer separaten Weinkarte