

Speisekarte *Bistro*

VORSPEISEN

EGERTALER FISCHSUPPE

Knoblauch, Thymian, Rosmarin, Paprika, Zucchini

(als Vorspeise oder Hauptgericht).....EUR 8,80 /16,80

GÄNSELEBERTERRINE

frisch gebackene Brioche, in Wermuth eingelegte Aprikosen, Portweingelee.....EUR 21,50

CARPACCIO VOM US RIND

Senf-Pfeffer-Sauce, Olivenöl, Parmesan.....EUR 12,90

LABEL ROUGE LACHSFILET

Nussbutter, Junglauch, Zitrone, Madon Salz.....EUR 12,80

BRETONISCHE AUSTER GILLARDEAU No.2

Zitrone, Pumpernickel, Butter.....Stück EUR 4,50

ENTENLEBER PARFAIT

Sauce Cumberland.....EUR 13,50

BUNTE BLATTSALATE

KRÄUTERDRESSING.....EUR 4,80

ZIEGENKÄSE, KOCHSCHINKEN, GEKOCHTES EI.....EUR 7,80

MIT HAUSGEBEIZTEM SCHOTTISCHEN LACHS, KRÄUTERDRESSING.....EUR 10,90

SCHWEINELENDCHEN GEGRILLT UND MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN.....EUR 11,80

MIT GEGRILLTE EDELFISCHE, KRÄUTERDRESSING.....EUR 16,90

KARTOFFELBAGGALA

GRILLGEMÜSE*EUR 9,90 /11,90

HAUSGEBEIZTEM LACHS, Blattsalat, Kräuter dressing.....EUR 11,90 /14,90

STEINOFENBAGUETTES

KNOBLAUCHBUTTER.....EUR 2,50

KRÄUTERDRESSING, GURKE, KOCHSCHINKEN, EMMENTALER ÜBERBACKEN.....EUR 6,80

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

FISCH

EDELFISCHE VOM GRILL

Junges Gemüse, Pernod-Sauce.....EUR 18,90

GARNELEN GEBRATEN

Jordan Olivenöl, Zitrone, Knoblauch, Grillgemüse.....EUR 21,50

FLEISCH

FILETSPITZEN VOM SCHWEIN AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT

Emmental überbacken, Zwiebeln, Pilze, Blattsalat, Kräuterdressing.....EUR 12,80

PFEFFERPFÄNNCHEN MIT BRATKARTOFFELN

Schweinefiletwürfel gebraten, Paprikasauce, Pilze, Zucchini, Zwiebel, gratinierter Edamer.....EUR 17,80

KLASSIKER

WIENER SCHNITZEL

lauwarmen Kartoffelsalat, Zitrone, Preiselbeeren.....EUR 19,50

GESCHMORTES RINDERBÄCKCHEN

Burgunderjus, Rote Bete, Kürbis.....EUR 15,80

RINDERFILET VOM GRILL

junges Gemüse, Kartoffelecken.....EUR 32,50

BARBARIE ENTENBRUST AUF DER HAUT GEBRATEN

Cognacsauce, Kürbis, Rote Bete, Kartoffelgratin.....EUR 28,00

ENTENBRUST AUS DEM ROHR

Gewürzjus, Blaukraut, Kartoffelklöße.....EUR 17,80

ENTENKEULE AUS DEM ROHR

Gewürzjus, Blaukraut, Kartoffelklöße.....EUR 12,80

NUDELN MIT...

LABEL ROUGE LACHSSTREIFEN

Senfsauce, schwarzer Pfeffer.....EUR 14,80

ENTE

Jus, Chili, Egerlinge,EUR 12,80

DESSERT

LEBKUCHEN

Parfait, Mousse, Safran-Orangen.....EUR 7,90

HALBFESER SCHOKOLADENKUCHEN

Belgische Schokolade, hausgemachtes Eis.....EUR 8,90

EMPFEHLUNG VON DER CHEFIN

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen.....EUR 8,90 / 11,90

Champagner

Legras & Haas „Intuition Brut“

ein großartiger Champagner-Genuss mit schöner Struktur,
angenehmer Perlage von unserem Freund Spielmann
Glas 0,1 12,00 €

Craftbeer

Lady in Red

aus Hermanns Bierwerkstatt
only Egertal (schaumig)
0,3 l / 3,70 €

Elke Cocktails

„Lillet“ 6,90

Ramazotti Rosato
mit Secco 6,50

Weine

die den Gaumen beflügeln

WEIß

SAUVIGNON BLANC

2018er

M°A°N° Stellenbosch / Südafrika

Dieser lebhafte Sauvignon Blanc umspielt die Nase mit
typischen Kräuternoten sowie mit Eindrücken tropischer
Früchte.

0,2 - 5,80 / 0,75 19,50

Fass 3

Scheurebe, Müller Thurgau, Bacchus

2017er

Alte Grafschaft / Franken

Helles Goldgelb zeigt die Weißwein-Cuvée im Glas.
Das Bouquet duftet ansprechend nach Gewürzen und
prallen Früchten.

0,2 - 5,80 / 0,75 - 19,50

ROT

SHIRAZ, CABERNET-SAUVIGNON

2016er

The Pavillion / Boschendale / Südafrika

„The Pavillion Red“ besticht durch sein intensives Aroma
von reifen dunklen Beeren, durch seine angenehme
Tanninstruktur und sein nachhaltiges Finale.

0,2 - 5,80 / 0,75 - 19,50

VORSPEISE

ENTENLEBER PARFAIT

Sauce Cumberland
(EUR 13,50)

HAUPTGANG

ENTENKEULE AUS DEM ROHR

Gewürzjus, Blaukraut, Kartoffelklöße
(EUR 12,80)

DESSERT

LEBKUCHEN

Parfait, Mousse, Safran-Orangen
(EUR 7,90)

p.P. 25,50 €

BRETONISCHE AUSTER

GILLARDEAU No.2

Zitrone, Pumpernickel, Butter

Kenner bezeichnen die Austern der Familie Gillardeau
als die Besten. „Special de Claires“ – eine Qualitätsstufe
über den „Fine de Claires“. Geschätzt für Ihren hohen
und festen Fleischanteil und besonderen Geschmack.
Gezüchtet an der französischen Atlantik Küste zwischen
La Rochelle und der Ile d’Oléron. In dieser Region
kommt eine bestimmte Alge vor, die für den
einzigartigen Geschmack verantwortlich ist.
Jede Gillardeau Auster wird einzeln mit einem
lasergravierten **G** gekennzeichnet

Stück 4,50 €

DORA´S LIEBLINGSKÄSE

EUR 8,90 / 11,90

