

Menü

Craftbeer

DUNKEL

Mischung aus zwei völlig unterschiedlichen Suden.
Ein Bier das es so nie wieder geben wird, aus 6
verschiedenen Malzen und 3 Sorten Hopfen.
0,3l Schaumig / 3,80 €

Longdrink-Special

„SOMMER IM GLAS“

Erdbeere, Wassermelone, Secco, Limette, Minze
7,50 €

LILLET + WILD BERRY

6,90 €

HAVANNA CLUB VERDE + BITTER LEMON

7,90 €

Weine

die den Gaumen beflügeln

WEIß

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 Fruchtichte auf
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 €

ROT

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 und weiteren dunklen Früchten, die
von Anklängen an Bitterschokolade und Mokka begleitet
werden. Am Gaumen präsentiert der Leopard's Leap Merlot
einen kraftvollen Körper, der von einer saftig-frischen
Fruchtsäure und samtigen Tanninen begleitet wird.

0,2 - 5,90 € / 0,75 - 19,50 €

VORSPEISE

CARPACCIO VOM IRISCHEN RIND

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

HAUPTGANG

HEILBUTT

scharf angebraten, Rieslingsauce,
Petersilie, Waldpilze, Baguette
(EUR 35,20)

DESSERT

SAFRANEIS

Kürbiskernöl
(EUR 5,90)

p.P. 45,00 €

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

EUR 9,90 / 12,90



GILLARDEAU AUSTER 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 besonders kühlen Küsten im Atlantik
zwischen Irland und Westfrankreich.
In diesen Regionen 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 €

Speisekarte

VORSPEISEN

HOKKAIDOKÜRBIS-SUPPE

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

EGERTALER FISCHSUPPE

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

GILLARDEAU AUSTER NO.2

Zitrone, Pumpernickel, Butter Stück EUR 4,50

LABEL ROUGE LACHSFILETSTREIFEN

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

FJORDFORELLE

In Rieslingsauce pochiert, Sellerie, Steinpilz EUR 14,50

CARPACCIO VOM IRISCHEN RIND

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

TERRINE VOM SPANFERKEL

Pochierte Spanferkelkeule in feinem Gelee mit Petersilie und Blattsalat EUR 11,50

BUNTE BLATTSALATE

KRÄUTERDRESSIN* EUR 4,90

ZIEGENKÄSE, KOCHSCHINKEN, GEKOCHTES EI EUR 7,80

LABEL ROUGE LACHSFILET, KRÄUTERDRESSING EUR 18,80

HAUPTGÄNGE

LINGUINE

Label Rouge Lachsfiletstreifen, Senfsauce EUR 15,90

LINGUINE

Frische Waldpilze, Knoblauch, Petersilie EUR 13,90

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

Silvanersauce, Sellerie, Steinpilze, Kartoffel EUR 24,90

FILET VOM IRISCHEN RIND (ca. 200 g)

Gegrillt, Wacholderjus, Waldpilze, Kartoffelbaggala, Blattsalate EUR 32,50

FILETSPITZEN VOM SCHWEIN AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT

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

RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM GEBRATEN

Schalottenjus, Schafskäse, Gartengemüse, Kräuterkruste EUR 35,20

KARTOFFELBAGGALA

SCHWEINEFILET, Schafskäse überbacken, Salat EUR 15,90

BLATTSALATE, Eifler Tomaten, Gurke, Radieschen EUR 10,90

DESSERT

HALBFESTER SCHOKOLADENKUCHEN

Valrhona Schokolade, Himbeersorbet

EUR 8,90

SAFRANEIS

Kürbiskernöl

EUR 5,90

EMPFEHLUNG VON DER CHEFIN

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen

EUR 9,90 / 12,90

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



2019 PUSZTA LIBRE !

Claus Preisinger

Gols, Neusiedler See, Burgenland, Österreich

Cuvee aus 85 % Zweigelt + 15 % St. Laurent

Claus Preisingers Puszta Libre! ist eine erfrischende Interpretation von Rotwein für den Sommer – gekühlt serviert!

Das ausgefallene Etikett stammt von Limo-Flaschen aus den 60er Jahren, der Name erinnert an die frühere Zugehörigkeit des Burgenlands zu Ungarn.

In der Nase frisch und kühl, viel Kräuter, dazu ein leicht floraler Touch, frische Kirsche und etwas Salbei, wirkt dunkel und etwas wild, dabei aber sehr leichtfüßig und animierend, Brombeere und ein Hauch Rauchigkeit. Am Gaumen ganz leicht und super saftig, wieder frische Kirsche, lebendige Säure und sehr dezentes Tanningerüst, toller Zug und wirklich eine Erfrischung, etwas Zwetschge und ein Hauch Grapefruit

0,1 - 4,20 €

0,2 - 6,90 €

0,75 - 24,50

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**. In aller Bescheidenheit produziert er am Fuße der Cevennen in Südfrankreich authentische Weine, die bemerkenswert anspruchsvolles Trinkvergnügen garantieren.

Der Opale Rosé wird aus der einheimischen Grenache-Traube gekeltert und zeigt ein lachsfarbenes Kleid und eine typische Cassisnote mit einer feinen Würze im Abgang.

0,1 - 3,20 €

0,2 - 5,90 €

0,75 - 19,50

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	5,50
Aperol Sprizz - Müller	0,2 l	6,80
Hugo Sprizz - Secco	0,1 l	5,50
Hugo Sprizz - Müller	0,2 l	6,80
Le Kir Royal - Secco	0,1 l	5,50
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-Abruzzen	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