

Speisekarte *Bistro*

VORSPEISEN

EGERTALER FISCHSUPPE

Tomate, Knoblauch, Paprika, Zucchini, Pernod, Sahne, Kräuter
(als Vorspeise oder Hauptgericht).....EUR 7,80 /15,80

GÄNSELEBER-TERRINE

Frisch gebackene Brioche, Kumquats.....EUR 21,00

CARPACCIO VOM US RIND

Senf-Pfeffer-Sauce, Olivenöl, Parmesan..... EUR 10,90

ENTENLEBER-TERRINE

Frisch gebackene Brioche, Quitten.....EUR 13,50

LABEL ROUGE LACHSFILETSTREIFEN

Nussbutter mariniert mit Junglauch, Schalotten.....EUR 10,90

HOKKAIDO-KÜRBISSUPPE

Lachs, Kürbiskern.....EUR 7,90

MARESTO L'OR DE LA MER AUSTER

auf Eis mit Zitrone und Pumpernickel.....Stück / EUR 3,00

SALATE

BUNTE BLATTSALATE MIT...

KRÄUTERDRESSING.....EUR 4,50

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

SCHWEINELENDCHEN GEGRILLT UND MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN.....EUR 9,80

MIT HAUSGEBEIZTEM SCHOTTISCHEN LACHS, KRÄUTERDRESSING.....EUR 9,90

GEGRILLTEN FISCHEN, ZITRONEN-KNOBLAUCHBUTTER.....EUR 14,90

BAGGALA

KARTOFFEL BAGGALA...

BUNTES GEMÜSEEUR 7,90 /10,90

HAUSGEBEIZTEM LACHS, KRÄUTERCREME.....EUR 9,90 /12,90

STEINOFENBAGUETTES

STEINOFENBAGUETTE IN TRANCHEN...

KNOBLAUCHBUTTER.....EUR 2,50

HAUSGEBEIZTEM LACHSEUR 8,90

STEINOFENBAGUETTE AM STÜCK...

KRÄUTERDRESSING, GURKE, KOCHSCHINKEN, EMMENTALER ÜBERBACKEN.....EUR 6,50

FISCH

EDELFISCHTELLER GEBRATEN

Pernodsauce, Gartengemüse, Kräuterkartoffeln.....EUR 18,90

MIESMUSCHELN (500 g / 1000 g)

Weißwein, Kräuter, Knoblauch, Gemüse
oder

Tomate, Kräuter, Knoblauch, Gemüse.....EUR 13,80 / 16,80

FLEISCH

PFEFFERPFÄNNCHEN MIT KARTOFFELRÖSTI

Filetwürfel gebraten, Paprika, Pilze, Zucchini, Zwiebel, gratinierter Edamer.....EUR 16,80

FILETSPITZEN AUF GERÖSTETEM BAUERNBROT

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

SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Rahmsauce, Kartoffelecken, Preiselbeeren, Apfel, gratinierter CamembertEUR 15,80

ONGLET (HANGING TENDER) VOM US RIND

Pfeffersauce, eingelegte Perlzwiebel, Wurzelgemüse, Kartoffelgratin.....EUR 27,50

ROASTBEEF VOM GRILL

Schalottensauce, Gemüse und Kartoffelecken.....EUR 22,50

KALBSLEBER IN ZIMTBUTTER GEBRATEN

Preiselbeer-jus, Rote Bete, Sellerie, Entenlebercreme, Kartoffelgratin.....EUR 17,50

ENTENBRUST AUS DEM ROHR

Entenjus, Blaukraut, Kartoffelklöße.....EUR 16,80

ENTENKEULE AUS DEM ROHR

Entenjus, Blaukraut, Kartoffelklöße.....EUR 12,80

NUDELN MIT...

LABEL ROUGE LACHS Senfsauce.....EUR 12,80

NORDMEERKRABBen Zucchini, Paprika, Knoblauch, Chili.....EUR 12,80

DESSERT

TAHITI-VANILLEEIS

Kürbiskernöl und eingelegte Kumquats.....EUR 5,90

SAFRAN-GEWÜRZCREME

hausgemachtes Mandarinen-Sorbet, Rosinen, Mandeln und Nüsse.....EUR 7,90

HALBFESTER SCHOKOLADENKUCHEN

Quitten, hausgemachtes Eis.....EUR 7,90

EMPFEHLUNG VON DER CHEFIN

DORA'S LIEBLINGSKÄSE

von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen.....EUR 7,90 / 10,90

Bistro Menü

VORSPEISE

THUNFISCH GEGRILLT

Sesam, Soja-Zitronengrasmarinade, Wasabi, Schnittlauch
(EUR 18,90)

HAUPTGANG

ENTENKEULE AUS DEM ROHR

Gewürzsauce, Blaukraut, Kartoffelklöße
(EUR 12,80)

DESSERT

SAFRAN-GEWÜRZCREME

hausgemachtes Mandarinen-Sorbet, Rosinen, Mandeln und Nüsse
(EUR 7,90)

p.P. 35,20 €

AUSTER „MARESTO L'OR DE LA MER“

Pumpnickel und Zitrone / Stück 3,00 EUR

Elke's Cocktail „Lillet“ 5,90 / Ramazotti Rosato mit Secco 6,50

Craftbeer „Räubertrunk“

aus Hermanns Bierwerkstatt only Egertal
ca 0,3 l schaumig 3,50 €

WEINE DIE DEN GAUMEN BEFLÜGELN

WEIß

Sauvignon Blanc

Leopard's Leap / Franschhoek / Südafrika 2018er

Geschmacklich kommt der Wein frisch und beschwingt daher. Sinneseindrücke von Grapefruit, Limette und frisch geschnittenem Gras dominieren zunächst das Geschmacksbild, ehe das Ganze am Gaumen mit leichten Apfeltönen abklingt. Besonders angenehm ist auch die sanfte Textur des Weines, die dafür sorgt, dass alle Nuancen gebührend zur Geltung kommen - für ein pikantes Finale. Der Leopard's Leap sorgt für ein rundum aromatisches Erlebnis!

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

ROT

Shiraz

Leopard's Leap / Franschhoek / Südafrika 2016er

Dieser 100-prozentige Shiraz reifte 12 Monate im französischen Barrique heran. In der Nase eine feine Würze sowie Noten von Veilchen und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen ist der Leopard's Leap Shiraz bemerkenswert elegant und transportiert wunderbar die Aromen von dunklen Beeren und Vanille.

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

„Vinuett“

Fränkischer Roter von Strobel 2016er

Sommerach / Spätburgunder, Dornfelder & Schwarzrieling / Ein genialer Franke

0,2 - 5,80 / 0,75 - 21,50

Für Glasweisen Ausschank verwenden wir VINOJET Weinverschlussystem „Weingenuss in Perfektion“