

APÉRITIF

WINE ROYAL 5.50

ROSÉ-MARY 5.50
(HIBISKUS, PINK GRAPEFRUIT,
SECCO, ROSMARIN)

WEINEMPFEHLUNG

2015

RIESLING GENTGRAFENBERG
KABINETT
STICH BÜRGSTADT CHURFRANKEN

0,2 6.00

EMPFEHLUNGEN DES CHEFS

LACHSTATAR & GEBEITZTER GELBSCHWANZ THUN,
SESAMÖL, WASABI, SOJASAUCE
13.50

KALBSNIERCHEN UND BRIES,
IM KRÄUTERPFANNKUCHEN, SHERRYSAUCE, SALATBOUQUET
18.00

GEBRATENER GELBSCHWANZ THUN & IKARIMI LACHS
HOKKAIDO-KARTOFFELPÜREE
25.00

KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE
5.00

AUCH ALS 3 ODER 4 GANG MENÜ ERHÄLTlich

VORSPEISEN & SUPPEN

„ ROSSINO TAPAS “

KLEINE VORSPEISEN	3 STÜCK	9.50
AUS UNSEREM BUFFETWAGEN	6 STÜCK	15.50

KRUSTENTIER BOUILLON, „MARSEILLER ART“, 7.50
KNOBLAUCHBAGUETTE

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS 5.50
CURRYPESTO

MIT SAFRAN-BUTTER
GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN 11.50

RINDERCARPACCIO MIT RUCOLA, 13.50
AVOCADO, PARMESANSPÄNE

SEPIA LINGUINE, HUMMERRAGOUT 15.00

SALATE & VEGETARISCH

FRISCHER MARKTSALAT KRÄUTERDRESSING, GERÖSTETE KÖRNER, WEISSBROT-CROUTONS KLEIN 4.50 GROSS 8.50	
DAZU WAHLWEISE GESCHNETZELTES RINDERFILET	18.50
ODER GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM KÖRNERMANTEL	15.00
WEISSBURGUNDER-RISOTTO, SAISONALE PILZE, ROTE BEETE-APFEL SALAT	13.50

PASTA

PESTO TAGLIATELLE, GEBRATENER IKARIMI LACHS	14.50
TAGLIATELLE, GEBRATENES ITALIENISCHES GEMÜSE	10.50
BASILIKUM-SPAGHETTI, KIRSCHTOMATEN, MOZZARELLA	11.00

SAISONALE SPEZIALITÄTEN

WILDRAGOUT AUS HEIMISCHEN WÄLDERN,
PILZE, SAUERKIRSCHEN, SEMMELKLÖSSCHEN
15.00

WEISSBURGUNDER-RISOTTO,
PILZE, ROTE BEETE-APFEL SALAT
13.50

GEBRATENES LAMMKARREE,
ZIEGENKÄSE-TOMATENKRUSTE, GESCHMORTE PAPRIKA,
KARTOFFEL RÖSTI
26.00

GANZER SAIBLING „MÜLLERIN ART“
BRAUNE BUTTER, PETERSILIENKARTOFFELN
17.00

KLASSIKER

DUD VOM **WIENER & PARMESAN,**
SCHNITZEL VOM KALB, BRATKARTOFFELN
19.00

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET,
GLASIERTES GEMÜSE, PESTO, KARTOFFELPÜREE
17.00

FRÄNKISCHE BRATWÜRSTE,
SAUERKRAUT, BROT
9.80

BLAUE ZIPFEL,
GEMÜSE-, WEISSWEINSUD, BROT
9.80

STEAKS

VOM ARGENTINISCHEN ANGUSRIND,
ENGLISCH ODER MEDIUM GEBRATEN

RUMPSTEAK 220 GR.	19.00	FILETSTEAK 220 GR.	23.00
SAISONGEMÜSE	3.00	BEILAGENSALAT	3.00
MEDITERRANES GEMÜSE	3.00	KRÄUTERBUTTER	1.50
RÖSTI/ POMMES FRITES	2.50	WHISKY-PFEFFERSAUCE	2.00
SÜSSKARTOFFELPOMMES	2.50	SAUCE BEARNAISE	2.50

FÜR 2 PERSONEN:

CHÂTEAUBRIAND AUS DEM MITTELSTÜCK
DES RINDERFILETS GESCHNITTEN, CA. 400 GR. 59.00

KRÄUTERBUTTER, WHISKY-PFEFFERSAUCE, SAUCE BEARNAISE,
KRÄUTERCHAMPIGNONS, SAISONGEMÜSE, KARTOFFELVARIATION

DESSERT

ESPRESSO MIT EINER HAUSGEMACHTEN PRALINE	4.00
AFFOGATO – DOPPELTER ESPRESSO, WALNUSSEIS	5.00
KLASSISCHE CRÈME BRÛLÉE	5.00
APRIKOSENPARFAIT, HONIGMOUSSE, ORANGE	7.50
PANNA COTTA, APFEL UND PORTWEIN	5.00
LIMETTEN SORBET, MIT SEKT AUFGEFÜLLT	5.00
KAISERSCHMARRN FÜR 2-3 PERSONEN, VANILLEEIS, APFELMUS, PREISELBEEREN	14.50
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN	5.50
LANGNESE GOURMETEIS VANILLE, ERDBEERE, SCHOKOLADE, WALNUSS	KUGEL 1.90
KÄSEAUSSWAHL, HAUSGEBACKENES BROT	PRO 100G 10.00

DETAILLIERTE INFORMATIONEN ÜBER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE IN UNSEREM SPEISEN-
UND GETRÄNKEANGEBOT ERHALTEN SIE BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL. A.=GLUTEN
B.=EIER D=SOJA E.=LACTOSE F.=SCHALENFRÜCHTE G.=SELLERIE H.=SENF I.=SULFITE
K.=LUPINE L.=ERDNÜSSE

KAFFEE

TASSE KAFFEE ₇ ODER GLAS TEE	2.20
KÄNNCHEN KAFFEE ₇ ODER TEE	3.40
ESPRESSO ₇	2.10
DOPPELTER ESPRESSO ₇	3.40
CAPPUCCINO ₇	2.90
LATTE MACCHIATO ₇	3.10
TASSE SCHOKOLADE	3.00

DIGESTIF

REMY MARTIN VSOP, HENNESSY VSOP	4 CL	6.00
CALVADOS	4 CL	5.50
AMARETTO DI SARONNO, GRAND MARNIER	2 CL	2.50
SAMBUCA	2 CL	2.40
RAMAZOTTI, AVERNA	4 CL	3.20
FRANGELICO NUSSLIKÖR	2 CL	3.00
EIERLIKÖR, CRÈME DE CASSIS	2 CL	2.30
BOURBON UND SCOTCH WHISKEYS	4 CL	4.50
SCHOTTISCHE MALT WHISKEYS	4 CL	6.50
MALTESER, LINIE AQUAVIT	2 CL	2.60
UNTERBERG, FERNET, DORNKAAT, WODKA	2 CL	2.80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

APOLLINARIS STILL		0,25L	2.20				
SAN PELLEGRINO	0,5L	3.50	1 L	6.50			
TAFELWASSER	0,25L	1.90	0,5L	2.40	1 L	3.90	
SCHWEPES BITTER LEMON	2,3,6,	TONIC	2,3,6,	GINGER ALE	1,6	0,2L	2.80
COCA COLA	1,4,6,7,	COCA COLA LIGHT	1,5,6,7,	FANTA	1,2,6	0,33L	3.00
SPRITE	6		0,3L	3.00			
APFEL-/ ORANGENSAFT	0,25L	2.70	0,5L	4.20			
JOHANNISBEER-/ MARACUJANEKTAR	0,25L	2.70	0,5L	4.20			
SAFTSCHORLE	0,25L	2.50	0,5 L	3.90			
GRANINI FRUCHTSÄFTE			0,2L	2.70			
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT			0,25L	4.00			

BIERE

VOM FASS:

JEVER PILS	0,3L	2.30	0,4L	2.80
ULRICH MARTIN „SPEZIAL“	0,3L	2.50	0,5L	3.50
ROTH HEFEWEIZEN	0,3L	2.50	0,5L	3.50

FLASCHENBIERE:

JEVER FUN ALKOHOLFREI, ROTH PILSENER	0,33L	2.50
ROTH SCHWARZBIER, ROTH HEFEWEIZEN DUNKEL, KRISTALLWEIZEN, HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5L	3.50