

## Aperitif :

Rotling der fränkische „Röse „ mit geeisten Himbeeren- 5,8€

## Unser Sommermenü

Vorab ein kleiner Gruß von den Köchen!

„Vitello Tonnato „ mit Sommertrüffel und Olivenölkaviar(13)

\*\*\*

„LANDENTE“-

zartes Entenbrustfilet in Gewürz- Entenjus mit Pfeffer- Aprikosen,  
wildem Broccoli und Gratinkartoffeln(20)

\*\*\*

Weinbergpfirsich- Panna Cotta mit Himbeerpüree, Blaubeer-  
Mohneis und Bombardinoschaum(9,5)

Menüpreis 38 Euro(in Klammer Einzelpreis)

## Besondere Weinempfehlungen :

### Cascina Montagnola Morasso 2013

„Timorasso“; Mineralische Noten, große Struktur mit einer sehr angenehmen Säure und einem langen, kräftigen Finale.  
38,5 Euro

### Ezio Poggio, Archetipo 2014

„Timorasso“; Intensiv mineralisch, mit einem Hauch von Zitrus und Gewürzen, vollmundig, samtig, strukturiert und  
anhaltend- 35 Euro.

Die Rebe Timorasso ist seit dem 15. Jahrhundert in dem Gebiet aus den Hügeln bei [Tortona](#) bekannt. Die Sorte wurde jedoch zunehmend zugunsten fruchtbarer Sorten aufgegeben. Ab 1987 wurde sie durch den Winzer Walter Massa wiederbelebt. Dies führte zu einer Renaissance dieses Weißweines.

### Alberto Graci Etna Rosso Sizilien 2015

„Nerello Mascalese“; Im Bouquet Aromen von Erdbeere und Kirsche, am Gaumen eine mittelgewichtige Frucht, leicht salzige Anklänge und würzige Nuancen. Der Wein vom Vulkan !- Flasche 33 Euro

### Vorspeisen-Suppen-Pasta

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in Balsamicovinaigrette - 9,9

Bunte Sommersalate mit Balsamicovinaigrette, Melonenkugeln und frisch gebratenen Pfifferlingen (veg)- 11 €

Antipasti – Vorspeisen – Teller  
mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche – 12,5

Bester Joselito Jamon Iberico Bellota Schinken mit feiner Dattelmousse, Trüffelaioli und Oliven- 15 €

#### Unsere Carpacciovarianten :

Carpaccio vom Oktopus mit Orangenaioli, Olivenöl aus Salerno, Tomaten- Chili Salsa und gerösteten Pinienkernen-11€

Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet mit limette, Soja und Sesam mariniert dazu ein Kresse mix und Wasabi -13,5

Carpaccio vom Rinderfilet – mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola und Trüffelhonig – 13,9

Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem rezept- 9,5

Spaghetti „ Surf & Turf“ mit Black Angus rinderfiletstreifen, feinen Scampis, Knoblauch, Olivenöl und Tomaten - 17,9

Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat , Ofentomaten und gehobeltem schwarzem Trüffel -18,5

Hauptsächlich :

Vorab vom Hause- der kleine Gruß von den Köchen !

Geschmorte Ochsenbackerl in Portweinsoße , serviert mit gefüllten Trüffelgnocci , Vanillekarotten , Knusper Gemüsechips und gehobeltem Schwarzem trüffel- 19,9 Euro

Unser Klassiker:

„Wiener Schnitzel“ 2 knusprige Schnitzel vom zarten Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat - 19,9 Euro

Unser steak special!

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak ( ca.200 gr) serviert auf Rucolasalat , Kirschtomaten und Parmiggiano - dazu Rosmarinkartoffeln sowie alter Balsamico aus Modena -22 Euro

Zarte Kalbsrückenschnitzel natur gebraten, serviert mit feinen Rahmpfifferlingen, Piemonteser Tajarin Pasta und bunten Salaten

-24,5€uro

Surf & Turf“

Argentinisches Top Strip Loin steak (250 gr.) mit knoblauchgambas, einem bbq- kartoffelstampf und gratinierten grünem Parmesanspargel- 25€uro

Unser Top Steak :

Zwei kleine Black angus Filetsteaks vom Grill, mit einer Balsamicosoße einem Kartoffelgratin sowie Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten – 29,5 €uro

Und vegetarisch :

Risotto vom italienischen Sommertrüffel mit wildem Broccoli, gebratenen Pfifferlingen und sautierter Wassermelone -19,9 €uro

Frische Rahmpfifferlinge, süß-sauer abgeschmeckt , serviert mit luftgetrocknetem Südtiroler Bergschinken, gebratenen Semmeltalern und bunten Salaten – 19,9 €uro

(auch vegetarisch Möglich)

Spezialitäten und Genüße aus Franken :

Fichtelgebirgs -rehbock- die zarte Keule geschmort mit schwarzen Johannisbeeren, serviert mit Haselnusspätzle , gebratenem Serviettkloß, Creme- Pfifferlinge, Apfelblaukraut und Preiselbeeren- 19,9 €

Fränkisches Zanderfilet auf der Haut gebraten in Rieslingsoße mit einem Krenkartoffelstampf und feinen Berglinsen - 19,9 €uro

Saiblingsfilet aus der fränkischen Schweiz in Zitronen-Petersilienbutter gebraten, dazu frische Creme- Pfifferlinge, Kräuterbaggala ( Reibeküchlein) und Spinat- 24,5 €uro

Eine Brotvariation, feines Olivenöl aus Sizilien sowie 2 erlei Meersalz servieren wir ihnen Gerne gegen einen kleinen Aufpreis !  
Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere  
Mitarbeiter

Dessert:

„Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis und  
Orangenbitterlikör

7,5€

„Limoncello- Tiramisu“

mit Mascarpone- Joghurt Creme , frischen Himbeeren, Aprikosen  
und süßem Pesto 8,5€

Warmes Valhrona -Schokoladenküchlein mit Orangensauce , dazu  
ein Blaubeer- Sorbet - 8,9 €

feine Käseauswahl - mit eingelegten Honignüssen , Feigen-und  
Orangensenf- 7,9

Dessert :

„Zwetschgenröster“

mit gratiniertem Tahiti- Vanilleparfait, gerösteten Mandeln und einer  
karamellcreme

- 9,5 €

„Dreierlei von der creme brulee“

Mit Blaubeere und Tonkabohne

Mit Kirsche und weißer Schokolade

Sowie mit

Melone, Gin und Rosmarin

- 7,9€

Sorbetvarianten :  
Aperol Sprizz / Mango- kokosnuss/  
Cassis / Passionsfrucht / Amalfi Zitrone mit Basilikum/  
Waldfrüchte

die Kugel 2,8 € -  
mit Prosecco „spumante“ aufgefüllt - 3,5 € extra

Allergien oder Unverträglichkeiten :

1=Gluten  
2=Schalenfrüchte / Nüsse  
3=Schalen-Krustentiere  
4=Fisch  
5=Milchprodukte  
6=Ei  
7= Schwefeldioxid / Sulfid  
8= Sellerie/ Senfprodukte





