

Unser Mittagsmenü :

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

Zartes Ragout vom Fichtelgebirgsreh mit Preiselbeeren und
gefüllten Wald Pilz Gnocchi

Feines winterliches „Eisdessert“

3- Gänge nur 13,9 Euro- nur im Ganzen !

Aperitifempfehlung : Fränzi der fränkische Prosecco von Castell-
0,11 - 4,5 €

Vorspeisen-Suppen-Pasta

Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und
gratinierten Ziegenkäse in Balsamicovinaigrette - 10,9€

Antipasti – Vorspeisen – Teller mit 9 verschiedenen Spezialitäten
unserer Küche – 13,5€

Gebeizte, heimische Lachsforelle mit einer Wasabi- Avocado Creme ,
Olivenölkaviar und Kresse Salat- 11,9 €

Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet mit Limette, Soja und
Sesam mariniert dazu ein Kressemix und Wasabi -13,5€

Carpaccio vom Rinderfilet – mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola
und Trüffelhonig – 14,9€

Dötzer´s Fischsuppe nach Apulischem Rezept- 9,9 €

Tomatencremesuppe mit Mozzarellakugeln und Basilikum- 6,9 €

Spaghetti „Surf & Turf“ mit Black Angus Rinderfiletstreifen,
feinen Scampis, Knoblauch, Olivenöl und Strauchtomaten - 17,9€

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

Fränkische Bratenküche :

Gansbrust aus dem Backofen mit einer Gänsesoße, Maroni,
Blaukraut und 2 Bayreuther Klößen- 16,5 €

½ ofenfrische Landente - knusprig gebraten- in feiner Entensoße
mit 2 Bayreuther Klößen und Apfelblaukraut- 16,5 €

Sauerbraten vom zarten „Ochsenbackerl“ in feiner Lebkuchensoße,
serviert mit 2 Bayreuther Klößen und bunten Salaten - 17,5€

Feine Rinderroulade vom heimischen Angus Rind in Rahm mit
2 Bayreuther Klößen und Blaukraut- 15,9€

Rehbraten aus der Fränkischen Schweiz, die zarte Keule geschmort
mit schwarzen Johannisbeeren, serviert mit 2 Bayreuther Klößen,
Apfelblaukraut und Preiselbeeren- 17,9€

„Wiener Schnitzel“ -2 knusprige Schnitzel vom zarten
Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu
Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat - 21€

Tagliata vom Black Angus Rumpsteak (ca.200 g gegrillt und in
Tranchen geschnitten) serviert auf Rucolasalat, Kirschtomaten und
Parmigiano - dazu Rosmarinkartoffeln sowie alter Balsamico aus
Modena- 22 €

„New York Strip Steak „

Bestes Roastbeef von Jacks Creek Farm ca. 250 g, flambiert mit Whisky- Kräuterbutter, Gratinkartoffeln, scharfer BBQ- Zwiebelmarmelade , Wasabi- Aioli und bunte Salate - 26,5 €

„Pariser Pfeffersteak“ – zwei kleine Black- Angus Rinderfiletsteaks mit einer Cognac- Pfefferrahmsoße, knusprigen Bratkartoffeln und bunten Salaten- 29,5 €

Fränkisches Zanderfilet auf der Haut gebraten in Riesling Soße , serviert mit Petersilienkartoffeln und kleinem Feldsalat - 19,9 €

Filet vom „Loup de mer“ mit Scampi in Safran- Champagnersoße, dazu Mandelspinat und gefüllte Zitronen Gnocchi - 26,5 €

Wenn Sie von Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber Nahrungsmitteln betroffen sind, informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Für Menü- bzw. Beilagen Änderungen erlauben wir uns 2,5€ zu berechnen!