

Zum Aperero :

„Frankie“ : fränkischer Rotling mit geeisten Himbeeren und  
Frankensecco-5,8€

Dötzer`s Spargel- spezialitäten

„Carne Salada“ die Spezialität vom Gardasee- serviert mit  
Spargelsalat, Himbeerbalsamico und einem Kaisergranat  
14,90 €

Portion frischer Spargel mit limetten-Hollandaise,  
zerlassener Butter und jungen Kartoffeln - 22,5 €uro

Frischer heimischer Spargel Serviert mit einem  
„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter  
Butter gebraten  
oder  
mit toskanischem Trüffelschinken  
oder  
mit 2 St. gebratenen Wolfsbarschfilet  
dazu eine Limetten- Hollandaise und zerl. Butter  
Port. 26,5 €uro

„Grigliata“ -Unser Bestes Rumpsteak vom Black Angus,  
überbacken mit frischem weißem Parmesanspargel,  
Röstkartoffeln und BBQ -Soße - 28,5 €uro

-  
Filet von der Lachsforelle in Limettenöl mit roter Wildgarnele,  
gebratenem Spargel, einer Wasabi- Avocadocreme und  
gefüllten Bärlauchgnocci – 26,5 Euro

Unsere Weinempfehlung zum Spargel :  
Gavi „Salluvii“- frischer Weisswein aus dem Piemont  
Jahrgang 2018 Weingut Castellari Bergaglio Piemont  
Italien

0,13,8 €- 0,216,8 € Fl. 26,5 €

Castelfeder Mont Mès weiß Südtirol Italien  
Chardonnay 2017; In der Nase feiner Duft nach Apfelspalte  
und Birne. Dazu leichte Noten von Pfirsich und Mango. Der  
fruchtige und unkomplizierte Charakter setzt sich am  
Gaumen fort, animierende Frische, lebendige Frucht und viel  
Trinkspaß. 0,1- 3,8 Gl. 0,21- 6,8

Ettore Primitivo Primitivo Weingut Tormaresca / Antinori  
Apulien IGT 2014  
Der Antinori Ettore Primitivo IGT bringt saftige Noten roter  
Früchte und leichte Blütennoten erkennen. Der reinsortige  
Primitivo stammt aus Apulien .  
Flasche 29,5 Euro

Vorspeisen-Suppen-pasta

Junge PflückSalate und Salat vom Bauernspargel mit  
Himbeer- Vanillevinaigrette - 9,9

Rucolasalat mit gerösteten pinienkernen, kleinen Tomaten  
und gratinierten Ziegenkäse in balsamicovinaigrette - 10,9

Antipasti – Vorspeisen – Teller

mit 9 verschiedenen Spezialitäten unserer Küche - 13,5

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

„Joselito Jamon Iberico Bellota“ (bester Pata Negra  
Schinken- stammt ausschließlich von schwarzen Schweinen  
die mit Eicheln gefüttert sind) mit Zitronenaioli,  
Melonenkugeln und Oliven- 15 €

Sautierte rote Wildgarnelen mit karibischen Mini-  
Jakobs Muscheln und Mango- Hollandaise, serviert auf  
Sesam- Algensalat, rosa Ingwer und Wasabimayo - 16,9

Cappuccino vom Spargel mit Knusperschinken – 6,8 Euro

Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem Rezept- 9,9

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

Hauptsächlich :

lammbraten – die zarte Keule aus dem Backofen mit frischen  
Kräutern und Rotwein geschmort, dazu

Rosmarinkartoffeln und grüne Bacon- Bohnen mit  
So. Hollandaise- 17,5

Knusper Entenbrustfilet „ Asia Style „ mit Teriyaki – Soße,  
rotem Curry, Wokgemüse und Sesam-Basmatireis dazu ein  
Mango- Chili- Dip -18,5 €

„Bestes Fichtelgebirgsreh“-  
Rehbraten vom frischen „Maibock“ aus dem Fichtelgebirge,  
die zarte Keule geschmort in schwarzer Johannisbeersöße,  
serviert mit Haselnuß- Spätzle , Apfelblaukraut, Knusper-  
Sellerie und kaltgerührten Preiselbeeren- 19,5

“ Big Beef Rib“- die Black Angus  
Rinder- Roastbeef Rippe , gegrillt mit Raucharomen, dazu  
getrüffelter Kräuterbutter-Kartoffelstampf, BBQ-  
Pfefferjus und Cole Slaw Salat – 19,9 Euro

Unser Klassiker:

„Wiener Schnitzel“ -2 knusprige Schnitzel vom zarten  
Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu  
Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat – 21,5 €

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€

„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 €

„Surf & Turf“

„Black aberdeen „ angus Filetsteak vom Grill, 2 Scampis,  
eine Pfeffer- Portweinjus, Balsamicolinsen sowie ein  
Kartoffelgratin -33 €

Fränkisches Zanderfilet auf der Haut gebraten in Riesling  
Soße , serviert mit Petersilienkartoffeln und bunten,  
gemischten Salat - 19,9 €

unser mediterraner Fisch :

Filet vom „Loup de mer“ mit Scampi in Safran-  
Champagner- soße, dazu Mandelspinat und gefüllte Amalfi-  
Zitronen- Gnocci - 26,5 €

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  
Für Menü- bzw. Beilagenänderungen erlauben wir uns 2,5€ zu berechnen!

## Allergien oder Unverträglichkeiten :

1=Gluten

2=Schalenfrüchte / Nüsse

3=Schalen-Krustentiere

4=Fisch

5=Milchprodukte

6=Ei

7= Schwefeldioxid / Sulfid

8= Sellerie/ Senfprodukte