

# Abendkarte

**Unsere Aperitif – Empfehlung :**  
**Schlumberger brut sparkling klassik**  
**Glas 0,1 l - 5,80 €**

## Vorspeisen

**Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in Balsamico Vinaigrette**  
**11,90 €**

**3 Stück Jakobsmuscheln/ getrüffelte, umbrische Balsamico Linsen/ Gemüsechips/ gratiniert mit einer Limettenhollandaise**  
**12,00 €**

**Carpaccio vom Sashimi- Thunfischfilet mit Limette, Wasabi, rosa Ingwer und Mango- Sesam –Vinaigrette mariniert**  
**13,90 €**

**Feines „Vitello Tonnato „mit Ligurischen Oliven, Olivenölkaviar und Kapernbeeren**  
**13,50 €**

**Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet mit gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico aus Modena und feinem Trüffelhonig**  
**14,90 €**

**1/2 ausgelöster Maine- Hummer überbacken mit Amalfizitrone-Safranhollandaise, Parmesan, San Marzano Tomaten u. Basilikum**  
**24,50 €**

**Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat , Ofen Tomaten und gehobeltem schwarzem Sommertrüffel**  
**18,90€**

**Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem Rezept**  
**11,00 €**

## Unsere Top Empfehlung:

**„TERIYAKI ENTRECÔTE STEAK“ FÜR ZWEI**  
**- gegrilltes Black Angus Stockyard ENTRECÔTE**  
**(500 g -fein marmoriert u. gereift) mit Ofen**  
**-Kartoffelgratin, wilder Urwald Pfeffersoße , einer**  
**Limettenhollandaise , buntem Marktgemüse sowie**  
**einer Pfeffer- Kräuterbutter**  
**70,00 € für zwei Personen**

### **Feines vom Fichtelgebirgsreh**

**Die zarte Keule geschmort in schwarzer Johannisbeeren Soße**  
**– dazu frische Rahmpfifferlinge, Preiselbeeren, Apfelblaukraut,**  
**Selleriestroh und 2 Bayreuther Klöße**  
**23,90 €**

### Unser Klassiker:

**„Wiener Schnitzel“ -2 knusprige Schnitzel vom zarten**  
**Kalbsrückenfilet in aufgeschäumter Butter gebraten, dazu**  
**Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat**  
**22,90 €**

### Unser Steak Special!

**Tagliata vom Black Angus Rumpsteak ( ca. 200 g - gegrillt und**  
**in Tranchen geschnitten) serviert auf Rucola Salat,**  
**Kirschtomaten und Parmiggiano, dazu Rosmarinkartoffeln**  
**sowie Balsamico aus Modena**  
**25,00 €**

### „Surf & Turf“

**Gegrilltes Top Black Angus Rinderfilet (250 g) mit Knoblauch**  
**Garnelen, einem Kartoffelgratin und wildem Broccoli mit**  
**gereiftem Parmesan**  
**33,50 €**

## **ASIA STYLE**

**Gebratene Black Tiger Garnelen und Jakobsmuscheln/  
Sesamstampf/ Bimi / Knuspergemüse/ Teriyaki/  
Olivenölkaviar / Wakame  
28,50 €**

**Gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm  
Taggiasca Oliven, getrocknete Tomaten, Knoblauch,  
mediterrane Kräuter, geröstete Pinienkerne in der Rotweinjus,  
Kartoffelgratin, grüne Bohnen  
28,50 €**

**Zanderfilet  
auf der Haut knusprig gebraten, serviert in einer Franken-  
Riesling Soße, dazu ein Kren- Kartoffelstampf, feine Balsamico  
Linsen und roter Bete  
24,90 €**

**Filets vom Mittelmeerwolfsbarsch  
mit gebratenen Pfifferlingen, Rosmarinkartoffeln,  
Parmesanblattspinat sowie einer Limetten Hollandaise  
28,50 €**

**„Saure Pfiffer“  
frische Pfifferlinge in Rahm- mit weißem Balsamico,  
Gartenkräutern, Gemüsewürfel und Creme Fraiche verfeinert -  
dazu hausgemachte Spinatknödel  
22,50 € ( vegetarisch)**

# Weinempfehlungen

**Unser Rosé vom Gardasee-Italien  
Bolla Bardolino Chiaretto Rosato DOC 2020**

**Glas 0,1 | 4,00 €**

**Glas 0,2 | 6,50 €**

**Flasche 24,00 €**

**Aus Venetien Italien von Sacchetto  
Pinot Grigio del Veneto IGT „L'Elfo“ 2020**

Dieser schöne Pinot Grigio beeindruckt Sie mit seiner  
harmonischen Balance.

**Glas 0,1 | 4,00 €**

**Glas 0,2 | 6,50 €**

**Flasche 24,00 €**

**Bitte beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen.  
Küchenschluss ist derzeit 21:00 Uhr.**