

Unser Top Mittags- Lunch Angebot :

**„Zwiebelrostbraten“ vom zarten Black Angus
Entrecote serviert mit einem Kren-
Kartoffelstampf danach einen Espresso oder
ein kleines Dessert- 14,9€**

Mittagskarte -Vorspeisen-Suppen- Salate

Dötzer`S Fischsuppe nach apulischem Rezept- 11

**Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen
Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in Balsamico
Vinaigrette - 11,9€**

**Feines „Vitello Tonnato „mit Ligurischen Oliven,
Olivenölkaviar und Kapernbeeren- 13,5**

**Antipasti – Vorspeisen – Teller mit 9 verschiedenen
Spezialitäten unserer Küche – 14,90 € (auch zum
Teilen für mehrere Personen auf Platte serviert)**

**Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet – mit
gratiniertem Ziegenkäse, Rucola, altem Balsamico
aus Modena und feinem Trüffelhonig – 14,9€**

Fränkische Bratenküche :

**Feine Rinderroulade vom heimischen Angus Rind in Rahm mit 2 Bayreuther Klößen und Blaukraut -
16,90 €**

Fränkischer Sauerbraten vom Weiderind in feiner Gewürz-Lebkuchensoße, dazu 2 Bayreuther Klöße und Apfelblaukraut – 16,90 €

Ofenfrisch und Knusprig- unsere „Gansbrust“

Mit Apfel und Beifuß aus dem Backrohr, serviert in feiner Gänse Jus, dazu 2 Bayreuther Klöße und Blaukraut- 17,90 €

**Fichtelgebirge– Rehbraten aus der zarten Keule, in schwarzer Johannisbeeren- Soße, serviert mit 2 Bayreuther Klößen, Preiselbeeren und Blaukraut-
19,90 €**

Mittags- Hauptgerichte :

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

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

Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage mit Pinienkernblattspinat, Ofentomaten und gehobeltem schwarzem Trüffel -19,90 € (vegetarisch)

**Spaghetti mit Scampi, feinen Jakobsmuscheln,
getrockneten Tomaten, gerösteten Pinienkernen ,
Knoblauch, Chili und Rucola- 22,50 €**

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

**Zarte Rinderfiletsspitzen mit frischen Pfifferlingen in Rahm,
dazu alter Balsamico, Tagliatelle Pasta und Knusper
Gemüsechips- 24,50 €**

**„Fränkische Steinpilze“ – frische einheimische Steinpilze
in Rahm- mit weißem Balsamico, Garten Kräutern,
Gemüsewürfel und Creme Fraiche verfeinert- dazu 2
Bayreuther Klöße - 24,50 € (vegetarisch)**

Weinempfehlungen :

***Unser Ròse aus dem Rioja- Spanien : EL MESON rosato Rioja -der
Ròse aus Tempranillo und Garnacha- unsere fruchtige Sommerwein
Erfrischung.***

Gl. 0,1 l 4 / Gl.0,2 -6,5 / Fl.- 24€

***Aus Venetien Italien von Sacchetto : Pinot Grigio del Veneto IGT
„L'Elfo“ 2020 Dieser schöne Pinot Grigio beeindruckt Sie mit seiner
harmonischen Balance. Gl. 0,1 l 4/ Gl.0,2 -6,5 / Fl.24€***

***Aus Südtalien : Cusomano “Angimbé” weiß
Inzolia, Chardonnay 2019; Diese sizilianische Cuvée ist von schöner
Textur, harmonisch und reichhaltig. fruchtig / beerig / saftig mineralisch
Gl. 0,1l 4€/ Gl. 0,2l 6,5€/ Fl.- 24€***

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!