

Unsere Aperitif –Empfehlung :

Schlumberger brut sparkling klassik-0,1l - 5,80 €

Unsere Top Empfehlungen :

„Chateaubriand für zwei“ „Two share“

**Vorab zwei bunte Sommersalate -dann Black Angus Rinderfilet „Mittelstück“ am Stück gebraten, am Tisch auf einer Platte serviert, buntes Sommergemüse, Kräuter- Pfefferbutter -Sauce Hollandaise, frische fränkische Steinpilze und Gratin Kartoffeln pro Person 38,00 €
(auch für mehrere Personen auf einer Platte möglich)**

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

Heimisches Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten, dazu frische Steinpilze aus der fränkischen Schweiz sowie Petersilienkartoffeln- 27,50 €

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 -6,50 € / Fl.- 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. Gl.

0,1 l 4 / Gl.0,2 -6,50 € / Fl.- 24,00€

Aus Südtirol : Castelfeder Cuvèe Bianco Mont Mès 2020 Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon, Goldmuskateller Ein moderner, jugendlicher Weißwein. Im Bukett lässt sich ein fruchtiger Duft nach Birne Gl.

0,1 l 4€/ Gl. 0,2l 6,50 € / Fl.- 24,00 €

Vorspeisen und Suppen

Rucola Salat mit gerösteten Pinienkernen, kleinen Tomaten und gratinierten Ziegenkäse in Balsamico Vinaigrette - 11,9 0€

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

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

**Zweierlei von der heimischen Lachsforelle-
(Tatar und gebeizt) mit grünem Apfel,
Krenfäden , bunten Salaten , Honig- Senf- Dill
Soße und Olivenölkaviar- 13,90 €**

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

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

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

**Fränkische, getrüffelte Kartoffelrahmsuppe mit
frischen einheimischen gerösteten Steinpilzen
und Gartenkräutern - 8,80 €**

Hauptgerichte :

**Feines vom Fichtelgebirgsreh Die zarte Keule
in 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 €

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 €uro

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

Pasta :

**Gefüllte Trüffelgnocci in einer Parmesanage
mit Pinienkernblattspinat , Ofen Tomaten und
gehobeltem schwarzem Herbsttrüffel - 19,90
(vegetarisch)**

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

**bitte beachten Sie auch unsere
Tagesempfehlungen ! Küchenschluss in der
aktuellen Situation 21 Uhr !
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!**

Dessert:

„Espresso Affogato“

Heißer Espresso mit einer Kugel Bourbon
Vanilleeis und Orangenbitterlikör
7,90 €

„Zwetschgenröster“

mit weißem und schwarzem Schokoladen
Parfait, gerösteten Mandeln und Südtiroler
Bombardino
8,50 €

Espresso- Creme Brulee mit Karamell-
Schokolade und hausgemachten
Glühweineis – 8,50 €

Frutti di Bosco- Tiramisu mit feinem
Waldbeerenragout, Mascarponecreme,
Amarettini und Aprikosenpüree - 8,80 €

Süße Winternaschereien- unser bunter
Dessertteller ! - 9,90 €

Unsere Sorbet Varianten
bitte wählen Sie Ihre Sorten aus:

**Mango- Kokosnuss
Cassis
Passionsfrucht
Himbeere
Zitrone
Mandarine**

2,90 Euro pro Kugel /Sorte !

**mit Prosecco „Spumante“ aufgefüllt
3,50 € extra**

**Große Kugel Zitronensorbet mit Wodka
6,80 €**

**Feine Käsevariation mit Feigensenf und
Trüffelhonig
8,90 €**