

Speisekarte „Vorspeisen kalt“

Kalte Vorspeisen:



- Antipasti „Misto“ mit gegrillten Auberginen, Zucchini, bunter Paprika, Knoblauch-Champignons in leckerer Marinade und mit frischen Kräutern verfeinert
- Zartes Rinder-Carpaccio mit sonnengereiftem Olivenöl, frisch gehobeltem Parmesan, gerösteten Pinienkernen und Rucola
- Hausgebeizter Lachs mit cremigem Senf-Honig-Dressing auf knusprigem Kartoffel-Zucchini-Rösti
- Mediterranes „Vitello tonnato“ aus Kalbsbrust in einer Thunfisch-Kapern-sauce, dazu ofenfrisches Baguette
- „Caprese“ Salat mit italienischem Mozzarella, fruchtigen Tomaten, Basilikum und einer Balsamico-Vinaigrette
- Hauchdünn geschnittener Parmaschinken auf Honigmelone mit Rucola
- Vitello-Tomatensalat mit Kalbsspitzenfilet
- Ziegenkäse-Tarte mit Feigen
- Melonensalat mit Mozzarella
- Mozzarella-Carpaccio mit Erbsen-Paprika-Vinaigrette
- Bruschetta mit Avocado und Mozzarella
- Tomatensalat-Caprese mit Knoblauch-Ciabatta
- Crostini mit gelben Paprikapüree und Schinken
- Gemüsetatar mit Ricotta-Creme
- Rote-Beete-Carpaccio mit Spinat
- Kalte Gurken-Melonen-Suppe
- Gazpacho

Speisekarte

„Warme Vorspeisen“



Warme Vorspeisen:

- Feines Tomaten-Creme-Süppchen mit hausgemachten Ricotta-Bällchen
- Kräftige Rinder-Consommé mit lockeren Leberknödeln und frischer Petersilie
- Würzige Meerrettichcremesuppe mit feinen Tafelspitzstreifen
- Herzhaftes Bamberger Kartoffelsüppchen mit knusprigen Baconstreifen
- Cremiges Brokkoli-Creme-Süppchen mit gerösteten Mandelblättchen
- Champignoncremesüppchen mit gebratenen Nüssen
- Scharfes Kürbissüppchen mit ofenfrischem Baguette
- Süßkartoffel-Limettensuppe
- Fränkische Leberknödelsuppe
- Kartoffelsuppe mit Feldsalat und Mandeln
- Paprika-Tomaten-Suppe
- Kürbissuppe mit Speck-Pflaumen
- Radieschen-Buttermilchsuppe
- Kabeljau in Tomaten-Salzzitronen-Sugo
- Zuckerschotensuppe mit Curry-Möhren
- Kartoffel-Riesling-Süppchen
- Frühlingssuppe mit Bärlauch-Klößchen
- Linsen-Blumenkohl-Süppchen
- Lauch-Spinat-Cremesüppchen
- Möhren-Mango-Suppe
- Linsensuppe mit Hähnchen
- Leicht scharfe Tomaten-Bohnensuppe

Speisekarte

„Pasta Variationen“

Pasta Variationen:

- Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Tomatenstückchen, Knoblauch, Oliven, Chili, Rucola und frischem Parmesan
- Lasagne a la Bolognese mit Hackfleisch
- Pasta Variation mit wahlweise Bolognese, Napoli oder Gorgonzolasauce
- Tortellini „Mediterran“ mit frischem Gemüse in leichter Sahnesauce
- Penne al Arrabbiata in scharfer Tomaten-Basilikumsauce
- Fettuccine al Salmone in leckerer Lachs-Dill-Zitronensauce
- „Gnocchi a la Salvia“ in Salbeibutter gebratene Gnocchi mit frischem Parmesan
- Tagliatelle Pollo mit zarten Hähnchenstreifen in Kräuter-Sahnesauce
- Räucherlachs-Tagliatelle mit Dill
- Pasta mit Hähnchen und Gorgonzola
- Rote-Beete-Nudeln mit Spinat
- Garnelen-Pasta mit Schmortomaten
- Hähnchen-Zucchini- Pasta mit grünen Erbsen
- Tagliatelle mit Zitronensauce und Garnelen
- Salbei-Pasta mit geröstetem Speck
- Scharfe Carbonara mit Ei und Speck
- Spaghetti „Bolognese“ mit gehobeltem Parmesan
- Mezzelune mit Ricottafüllung, Kirschtomaten und Speck
- Linguine mit Garnelen und Pilzen
- Spaghetti mit Entenfleisch und Kürbis



Speisekarte

„Hauptgerichte vom Gemüse“

Hauptgerichte vom Gemüse:

- Schwäbische Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebeln
- Hausgemachter Serviettenkloß mit feinem Pilzragout
- Gebratene Thai-Pfanne mit frischen Gemügestiften und Tereyakisauce
- Auberginen-Feta-Gratin mit Fetakruste und Olivenöl
- Hausgemachte Gemüsepflanzerl auf Tomaten-Kräuter-Ragout
- Pilz-Brokkoli-Pfännchen mit Salat
- Gemüselasagne mit Sommergemüse
- Spinat-Pilz-Tarteletes mit Römersalat
- Vegetarischer Braten mit Champignonsauce, dazu Rotkraut und Knödel
- Mediterraner Gemüsespieß auf Basilikumsauce mit Haselnussspätzle
- Leckere Schupfnudeln mit frischem Gemüse, Alpenbergkäse
- Gefüllte Zucchini-Schiffchen in leichter Basilikumsauce mit Wildreis
- Rote-Beete-Spaghetti mit Basilikumfrischkäse und marktfrischen Blattsalaten
- Bunter Kartoffelspieß mit Orangencreme und Dip, dazu Blattsalat
- Kartoffel-Zucchini-Rösti mit Kräuterquarkdip und bunten Salaten
- Leckere Linguine in Pesto-Parmesansauce, dazu marktfrische Blattsalate
- Hausgemachte Kräuter-Serviettenknödel in Champignonsauce, dazu Blattsalate
- Parmesan-Spinatknödel mit Salbeibutter und Marktfrischen Salaten
- Roulade von der Aubergine mit Tomate-Mozzarella überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln
- Sonnengereiftes Tomaten-Bulgur mit knusprigen Fladenbrot



Speisekarte

„Hauptgerichte vom Fisch“

Hauptgerichte vom Fisch:



- Zartes Lachsfilet mit bunten Gemüsejulienne, Sc. Hollandaise und Petersilienkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet auf Paprika-Tomaten-Chili-Salsa
- Meeresfrüchtepännchen mit Oktopus, Grünschalmuscheln, Garnelen und frischem Dill
- Zarte Seezungenröllchen mit Zitronengrassauce und Gemüse-Brunoise
- Wolfsbarschfilet auf Zucchini-Tomatengemüse mit frischem Thymian verfeinert
- Fangfrisches Zanderfilet an der Haut gebraten in Weißweinsauce mit Blattspinat
- Leichtes Lachsfilet auf knackigen Gemüsestreifen an Honig-Dillsauce, dazu Kartoffelschaumnockerl
- Seezungenfilet auf Weißwein-Dillsauce, dazu gemischtes Gemüse und Basmati-Wildreis
- Limanderfilet in Mandelbutter gebraten, dazu Gemüsebeilage und Reis
- Bunter Salatteller mit knackigen Fischsticks an leichter Vinaigrette, dazu Ciabatta
- Zanderfilet mit italienischem Landschinken ummantelt, dazu Zitronensauce und Wildreis
- Gebratene Dorade mit Gartenkräutern, Knoblauch gefüllt, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat
- Feines Fischfilet in Franken-Dillsauce, dazu Mandelbrokkoli und Kartoffelnockerl
- Lachsburger
- Zander-Lachs-Roulade mit Calamari und Oliven
- Saibling mit Zitronensauce und Tintenfisch-Risotto
- Steinbuttfilet mit Wein-Senfsauce, dazu Kartoffelnockerl
- Geräucherter Lachs mit Röstkartoffeln und Maispüree
- Zweierlei vom Zander mit Maracujasauce , Brokkolipüree und Mini-Kartoffeln
- Lup de Mer in der Salzkruste mit Kartoffeln

Speisekarte

„Hauptgerichte vom Schwein“

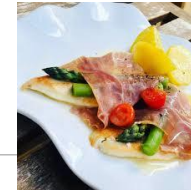
Hauptgerichte vom Schwein:

- Schweinefiletspitzen mit Steinchampignons und Frühlingslauch in Kräuter-Sahnesauce
- Tournedos vom Landschwein im krossen Serranomantel gebraten in Madeirajus
- Nüsschen vom fränkischen Jungschwein zart am Stück gebraten, mit roten Pfefferperlen in Cognacsauce
- Bamberger Schweinerostbraten mit feinem Gemüse in Rosmarin-Thymianjus
- Schweinefilet-Medaillons „Saltin Bocca“ mit Landschinken und Salbei gewickelt in einer Weißweinsauce
- Saftige Roulade mit Senf, Bacon und Zwiebeln gefüllt in feiner Bratensauce, dazu Rotkraut und Knödel
- Schweine-Medaillons Toscana mit Tomate-Mozzarella und Spinat überbacken, auf Bandnudeln
- Hausgemachte Kräuterfleischküchlein in leichter Sauce mit Mischgemüse und Kartoffelstampf
- Schweinefilet im Kräutermantel an leichter Weißweinsauce mit gegrilltem mediterranen Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
- Fränkischer Spießbraten mit Bamberger Wirsinggemüse und Kartoffelkloß
- Schweinefilet-Medaillons mit Zitronen-Babyspinat, dazu Rosmarinkartoffeln
- Herzhafter Schweinebraten in Kräuterhülle, dazu Wirsinggemüse und Kartoffelknödel
- Schweinefilet-Medaillons a´ la orange mit Mini-Mohrrüben, dazu Romanesco und knuspriges Kartoffelgratin
- Italienischer Schweinerollbraten mit Basilikum-Pancettafüllung, dazu Kirschtomaten und Rosmarinkartoffeln
- Schweineschnitzel in leichter Parmesan-Salbeisauce, dazu italienische Bandnudeln und marktfrischen Blattsalat



Speisekarte

„Hauptgerichte vom Geflügel“



Hauptgerichte vom Geflügel:

- „Escalope“ von der Pute mit Mozzarella-Basilikum-Füllung auf Bandnudeln
- Zarte Perlhuhnbrust in Orangensauce mit Frühlingslauch und Brokkoli in Mandelbuttel
- Knusprige Gänsebrust in Beifußjus und Apfel-Rotkohl, dazu Kartoffelknödel
- Zarte Entenbrust in Pflaumensauce mit Wirsinggemüse, dazu Kartoffelknödel
- Gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Spinat, Frischkäse und Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln
- Saltin Bocca vom Hähnchen mit Landschinken und Salbei in Weißweinsauce, dazu Mandelbrokkoli und Rosmarinkartoffeln
- Putensteak mit Tomaten und Mozzarella gratiniert auf Bandnudeln
- Thai-Hähnchencurry mit frischem Gemüse und Chili, dazu Wildreis
- Geschnetztes „Züricher Art“ vom Hähnchen in Champignonrahmsauce, dazu Kroketten und Blattsalat
- Hähnchengulasch mit Paprika-Mascarponesauce, dazu Spätzle mit Salat
- Hähnchenbrust in Limetten-Sahnesauce abgerundet mit Thymian und Rosmarin, dazu Rosmarinkartoffeln und Mandelbrokkoli
- Zartes Hähnchenbrustfilet mit Orangen-Backpflaumen mit Gnocchi und Romanesco
- Hähnchen-Saltimbocca mit Schmortomaten auf italienischen Basilikum-Bandnudeln
- Pulled Chicken mit Spitzkohl-Slaw
- Hähnchenbrust mit Gurkenrahm und Bulgur
- Hähnchenspieße mit Tomaten-Avocado-Salat, auf Bandnudeln
- Hähnchenbrust mit Erdnusssauce, dazu Asiatisches Gemüse und Wildreis
- Hähnchenspieß a la orange mit Thymian-Bandnudeln, dazu Blattsalate

Speisekarte

„Hauptgerichte vom Rind“

Hauptgerichte vom Rind:



- Zarter Rinderrahmbraten in feiner Thymianrahmsauce, dazu Serviettenknödel und Wirsinggemüse
- Leckere Rinderroulade mit Speck, Gurke und Senf in Rahmsauce, dazu Rotkohl und Kartoffelknödel
- Burgunder Braten in kräftiger Rotweinsauce, dazu Rosmarinkartoffeln und Schalotten
- Zarter Rostbraten mit karamellisierten Zwiebeln, dazu Brokkoli und Kartoffeln
- Deftiger Tafelspitz in Meerrettichsauce und Preiselbeeren, dazu Petersilienkartoffeln
- Fränkischer Sauerbraten mit Apfelrotkraut und Knödel
- Zartes Rumpsteak frisch aus der Pfanne mit Hausgemachter Kräuterbutter, dazu Kartoffelgratin und gegrilltes Gemüse
- Hausgemachtes Rindergulasch mit Paprika und Spätzle, dazu bunte Salate
- Rinderfilet mit Trauben-Grandberry-Vinaigrette, dazu feine Kartoffeln
- Rindermedaillons mit Calvados Sauce, dazu Rosenkohlstampf und gebratene Schupfnudeln
- Kalbsrahmgulasch mit Waldpilzen, dazu Spätzle und Salat
- Wiener Schnitzel vom Kalb mit hausgemachten Kartoffelsalat und Salatteller
- Roastbeef mit Kräuterkruste, dazu Parmesan-Risotto und Schmortomaten
- Rumpsteak-Roulade mit grüner Pfeffersauce, dazu Schmortomaten und Kroketten
- Zwiebelrostbraten vom Roastbeef mit Jus, dazu Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse
- Rinderhackbraten mit Champignons, dazu Karottengemüse und Kartoffelpüree

Speisekarte „Schnitzelvariationen“

Schnitzelvariationen:

- Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein oder Kalb
- Hähnchenschnitzel „Wiener Art“
- Champignonrahmschnitzel mit frischen Kräuter-Champignons
- Pikantes Paprikarahmschnitzel mit frischer Paprika
- Knuspriges Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt
- Schweizer Schnitzel mit Käse und Schinken
- Schnitzel „Toscana“ mit Tomate und Mozzarella gratiniert
- Schnitzel Pizzaiola mit Schinken, Salami, Champignons und Käse
- Schnitzel Hawaii mit Schinken, Ananas und Käse überbacken
- Knusper-Kräuter-Schnitzel
- Spargel-Schnitzel „Elsässer Art“
- Schnitzel-Röllchen mit Parmesan-Zitronen-Panade
- Feta-Schnitzel mit Spinat und Tomaten
- Schweineschnitzel Natur in Birnen-Gorgonzolasauce
- Schnitzel in knuspriger Chips-Panade
- Retro „Hawaii-Schnitzel“ mit Ananas und Schinken
- Pizzaschnitzel
- Schweinefilet-Schnitzel in Röstzwiebelpanade
- Fruchtiges Schnitzel in Haselnusspanade
- Kräuter-Limetten-Schnitzel
- Gratiniertes Schnitzel a la Caprese



Speisekarte „Fränkische Spezialitäten“

Fränkische Spezialitäten:

- Fränkisches Schäuferle in Schwarzbiersauce , dazu Sauerkraut und Knödel
- Knusprige Grillhaxe in Weißbierjus, dazu Bauernbrot
- Bamberger Krustenbraten mit Wurzelgemüse, dazu Kartoffelknödel
- Fränkische Bratwürste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- Blaue Zipfel mit Bauernbrot
- Knusprige Rippchen mit Kartoffelknödel
- Bamberger Zwiebel mit Hackfleisch gefüllt, dazu Kartoffelpüree
- Krautwickel mit hausgemachtem Kartoffelsalat
- Rinderzunge mit Madeirasauce, dazu Stampf und Gemüse
- Bocksbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel



Speisekarte

„Gemüse & Sättigungsbeilage“

Sättigungsbeilagen:



- Rosmarinkartoffeln
- Petersilienkartoffeln
- Salzkartoffeln
- Kartoffelkloß
- Hausgemachter Serviertenknödel
- Bandnudeln
- Basmatireis-Wildreis
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Knusprige Bratkartoffeln
- Schwäbische Spätzle
- Gebratene Schupfnudeln
- Knusprige Rösti
- Kartoffel-Süßkartoffelpüree
- Kroketten
- Kanarische Kartoffeln
- Kartoffelstampf
- Polenta
- Pastavariationen
- Bulgur
- Kartoffel-Lauchgratin
- Haselnuss-Kartoffeln
- Kartoffelecken
- Kräuterkartoffeln

Gemüsebeilagen:



- Bamberger Wirsing
- Apfelrotkohl
- Sauerkraut
- Mandel-Butterbrokkoli
- Knuspriges Kartoffel-Lauchgratin
- Mediterranes Gemüse mit Zucchini, Aubergine und Paprika
- Glasierete Karotten
- Schwarzwurzel-Kohlrabi-Gemüse
- Paprika-Zwiebel-Kräuter-Gemüse
- Knackiges Bohnengemüse
- Rosenkohl mit Speck
- Buntes Ratatouille-Gemüse
- Zitronen-Spinat
- Speck-Bohnen
- Gerösteter Blumenkohl
- Gedünsteter Kohlrabi
- Rote-Beete
- Balsamico-Linsen
- Pastinaken mit Zitronenbutter
- Marktgemüse
- Paprikagemüse

Speisekarte „Salatvariationen“

Knackige Salate:

- Rahmgurkensalat mit frischem Dill
- Hausgemachter Brezelsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Rucola
- Andalusischer Paprikasalat mit Ajvar
- Rote Beete Salat mit Olivenöl verfeinert
- Bunte Salatvariationen mit hausgemachten Dressings
- Knackiger Feldsalat mit Vinaigrette
- Bulgur-Paprika-Salat mit frischem Chili
- Würziger Weißkrautsalat mit Tomatenstückchen
- Tomaten-Zwiebel-Salat mit frischen Kräutern
- Caesar-Salat mit Traubenkernöl
- Melonensalat mit Mozzarella
- Hausgemachter Krautsalat
- Schichtsalat mit Sauerrahmdressing
- Nizza-Salat
- Tomaten-Kartoffel-Salat
- Lauwarmer Gurkensalat mit Dill
- Süß-Scharfer-Hähnchensalat
- Apfel-Spitzkohl-Salat
- Spitzkohl-Nudelsalat

