

Spargelkarte

Creme vom Bucher Stangenspargel mit gebratener Riesengarnele	€ 8
Salat von weißem Stangenspargel mit hausgebeiztem Lachs	€ 15
250g Bucher Stangenspargel mit Schwenkkartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter	€ 18
mit 4 Nürnberger Bratwürsten	€ 23
mit rohem und gekochtem Landschinken	€ 26
mit Kalbsschnitzel	€ 27
mit Filet vom Seesaibling	€ 29
mit Rinderrücken	€ 30

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

<u>Franken</u> 2016	Würzburger Innere Leiste Silvaner trocken – Erste Lage Weingut am Stein	0,1l € 4.60 0,75l € 32.00
---------------------	---	------------------------------

Adi Dassler Menü

Kartoffelcremesuppe

„Adi Dassler's Klassiker“

Leichter Rahmsauerbraten vom Franken Angus
Frühlingsgemüse und Kartoffelkloß

Vroni's Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 36

Käthe Dassler Menü

Kraftbrühe vom Weiderind mit Butterklößchen

Kalbsrahmschnitzel
Spargel und Kartoffelkrapfen

Lauwarmer Streuselkuchen mit Rhabarber

€ 39

Vorspeisen

Junge Blattsalate und Wildkräuter Passionsfrucht-Balsamico und geräucherter Tofu	€ 13
Selbstgemachter Lammschinken Feta aus Lesbos, Rhabarber und Rosmarinaromen	€ 16
Tatar vom Seesaibling Spargel und Bärlauch	€ 17

Suppen

Creme vom wilden Bärlauch mit Mohn-Grissini	€ 7
Essenz vom Ochsenchwanz mit eigenem Ravioli	€ 9

Vegetarische Gerichte

Buchteln von Kartoffeln Frühlingslauch und Morcheln	€ 19
Leipziger Allerlei mit brauner Butter	€ 19

Fisch

Filet vom Seesaibling in Nussbutter pochiert
junge Erbsen und Morcheln € 26

Dorade rosé
geräucherter Spargel und Bärlauchrisotto € 26

Fleisch

24 Stunden-geschmorte Bäckchen vom Qualivo-Schwein
Spargel und Bärlauch-Knöpfe € 21

Schwarzfederhuhn 'Label Rouge' (*vom Züchter Mieral*)
junger Lauch, Morcheln und Hirse € 25

Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Salat € 25

Hüfte vom Kalb 'Strindberg' (*Zwiebelmus & Senfkruste*)
junger Spinat und Röstzwiebelpüree € 26

Käse vom Affineur Waltmann *aus Erlangen*

Internationale Käseauswahl
Aromaten und Früchtebrot (*5 Sorten*) € 14

Dessert

Crème brûlée vom Rhabarber
Sauerrahm-Safraneis € 11

Geeistes vom 'Frank & Frei-Secco' mit Topfenkrapfen € 12

Creme vom Gourmet Robusta-Espresso
Valrhona Schokolade und Mango € 13

Soufflé von der Kokosnuss
Allerlei von der Passionsfrucht € 13

Unsere Lieferanten



Angusmanufaktur Franken - Angus-Rind und Qualivo-Schwein

Angusfleisch von der Angusmanufaktur Franken - Außerordentlich zart, saftig und aromatisch im Geschmack. Die besonders artgerechte Haltung auf naturbelassenen fränkischen Weiden unter freiem Himmel garantiert eine gesunde, hervorragende Entwicklung der Tiere. Ein ausgezeichnetes Stück Genuss aus der Region!



Il Nuraghe - Rind, Kalb und Wild

Spezialitäten aus der Region, z.B. Rindfleisch aus Franken, Wild aus dem Steigerwald, dem Spessart und der Oberpfalz, Bio-Lamm aus dem Altmühltal. - Top-Qualitäten für hohe Ansprüche im Kalbfleischbereich, in der Saison frische Pfifferlinge und Steinpilze. Wöchentlich frisches Freiland-Geflügel und Geflügelteile, Milchzicklein und Kaninchen, hervorragendes Qualitäts-Schweinefleisch von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, sowie Hohenloher Lamm.



Link Gemüse - Obst, Gemüse, Salat, Kräuter

Vom Feld direkt auf Ihren Teller. Link Gemüse betreibt mitten im Herzen des Nürnberger Knoblauchslandes bereits in der 4. Generation Gemüseanbau und begeistert mit täglich feldfrischer Ware in bester Qualität.

Arndt Erbel-Freibäcker - Brot, Backwaren

Backwerke aus Rohstoffen von überdurchschnittlicher Qualität und frei von Zusatzstoffen.

Ammerndorfer Mühle - Getreide, Saatgut, Körner



Die in der Biomühle Ammerndorf verarbeiteten Getreideerzeugnisse stammen ausschließlich von geprüften deutschen Bio-Landwirten und wir garantieren 100% nachvollziehbare Herkunft. In der 2010 gebauten Mühle wird ausschließlich Biomehl gemahlen. Kurze Wege vom Bio-Landwirt zum Bio-Bäcker oder Betrieb sind unser Ziel.

Waltmann - Rohmilchkäse



Die "Rohlinge" stammen aus meist kleinbäuerlichen Betrieben in Frankreich.