

Adi Dassler Menü

Kartoffelcremesuppe

„Adi Dassler's Klassiker“

Leichter Rahmsauerbraten vom Franken Angus
Gewürzrotkohl und Kartoffelkloß

Vroni's Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 36

Käthe Dassler Menü

Kraftbrühe vom Weiderind mit Butterklößchen

Kalbsrahmschnitzel
Schwarzwurzeln und Kartoffelkrapfen

Lauwarmer Streuselkuchen
roter Apfel

€ 39

Marco Hollbauer's Überraschungsmenü

in 4-Gängen

€ 68

Vorspeisen

Bucher Feldsalat auf Kartoffeldressing sautierte Waldpilze	€ 13
Variation vom Knollensellerie Quitten und Trüffel	€ 17
Tatar vom Franken Angus Kürbis und saure Zwiebeln	€ 17

Suppen

Creme von Schwarzwurzeln hausgebeizter Lachs	€ 8
Essenz vom Weiderind Meerrettich-Crêpe-Roulade	€ 9

Vegetarische Gerichte

Tarte vom Hokkaidokürbis Haselnuss und Apfel	€ 18
Feine hausgemachte Bandnudeln Trüffelschaum	€ 21

Fisch

Filet von der Lachsforelle
Rahmkraut, Mandarine und violette Kartoffeln € 24

Zander und Herzmuscheln
Rosenkohlblätter und Sepia-Quarkklößchen € 28

Fleisch

Filet vom fränkischen Qualivo-Schwein
geschmorte Urkarotte und Gewürzrisotto € 23

Schonend geschmortes Kalbsbäckchen
fränkische Linsen und Sahnepüree € 24

Rumpsteak
Bratkartoffeln und Salat € 25

Brust und Keule vom Fasan
Maronen, Pastinaken und Buchweizen € 26

Rücken vom Steigerwälder Hirsch
weiße Gewürzrahmsauce, Schwarzwurzeln und Quitten € 31

Käse vom Affineur Waltmann *aus Erlangen*

Internationale Käseauswahl
Aromaten und Früchtebrot (5 Sorten) € 14

Dessert

Maronentarte mit rotem Apfel und Lebkuchen € 11

Kokosnuss und Aroniabeeren € 12

Spekulatius-Scones mit Banane und Vanille € 12

Belgische Schokolade mit Mandarinen € 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 Knoblauchlandes 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.