

Adi Dassler Menü

Kartoffelcremesuppe

„Adi Dassler's Klassiker“

Leichter Rahmsauerbraten vom Franken Angus
Gartengemüse und Kartoffelkloß

Vroni's Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 36

Käthe Dassler Menü

Kraftbrühe vom Weiderind mit Butterklößchen

Kalbsrahmschnitzel
gebratener Blumenkohl und Kartoffelkrapfen

Lauwarmer Streuselkuchen mit Himbeeren

€ 39

Vorspeisen

Junge Blattsalate und Wildkräuter karamellisierter Ziegenkäse und Pfirsich	€ 13
Burrata und verschiedene Varianten von Gazpacho	€ 16
Tatar und Bries vom Kalb junger Mais und Pfifferlinge	€ 18

Suppen

Creme von Pfifferlingen mit Entenpralinen	€ 8
Essenz von Tomaten mit Basilikum-Ricotta-Ravioli	€ 9

Vegetarische Gerichte

Pochiertes Ei von Freilandhühnern Pfifferlinge, neue Kartoffeln und Schnittlauch	€ 19
Spinatknödel Zucchiniblüte und Waldpilze	€ 19

Fisch

Filet vom Zander
Blumenkohl und Vanille-Amaranth € 25

Seeteufel und Garnele
Ratatouille und Limetten-Risotto € 27

Fleisch

Geschmorte Rippe von der Färs
Sellerie und Zwiebelconfit € 21

Bressehuhn im Pfifferling-Crêpe
dicke Bohnen und Haferwurzeln € 25

Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Salat € 26

Rehrücken aus dem Steigerwald
Brokkoli, Aprikosen und Mandeln € 29

Käse vom Affineur Waltmann *aus Erlangen*

Internationale Käseauswahl
Aromaten und Früchtebrot (5 Sorten) € 14

Dessert

Dreierlei selbstgemachtes Sorbet
(Rote Johannisbeere, Zitrone-Basilikum und Pfirsich) € 10

Geeistes Melonensüppchen mit Honig-Chili-Eis € 10

Küchlein von Heidelbeeren und Quark
Pralinen-Eis und Tonkabohne € 12

Törtchen von Himbeeren und Vollmilchschokolade € 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.

Peter Kunze - junge Kräuter

Junge, vergessene und vor allem versteckte Kräuter – diese zieht der Dipl. Biologe Peter Kunze seit 2006 in seiner eigenen Gärtnerei. Über 70 verschiedene Sorten an Kräutern, Tomaten, Paprika, Chili und Kartoffeln umfassen mittlerweile sein Sortiment. Besonders die gehobenen Gastronomiebetriebe gehören zu seinen Stammkunden.

Waltmann - Rohmilchkäse

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

