

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
marinierte Blutorange

€ 39

Marco Hollbauer's Überraschungsmenü

in 4-Gängen

€ 68

Vorspeisen

Bucher Feldsalat auf Kartoffeldressing
gerösteter Serviettenkloß und Hutzelfrüchte € 13

Pastrami vom Schweinebauch
Pastinaken und Champignons € 16

Jakobsmuscheln
Belugalinsen und Avocado € 18

Suppen

Creme vom Parmesan
Jakobsmuschel und Schüttelbrot € 8

Entenessenz mit eigener Praline € 9

Vegetarische Gerichte

Gebratene Schwarzwurzeln
Quinoa und Blutorange € 18

Gyoza-Teigtaschen mit Kartoffel-Estragonfüllung
geschmortes Wurzelgemüse und fermentierter Knoblauch € 20

Fisch

Label Rouge Lachs
gelbe Linsen und Sepia-Tagliarini € 25

Oktopus und Hummer-Nürnberger
geschmorter Chicorée, Grapefruit und Graupen € 27

Fleisch

Ragout vom Hirsch
Palmkohl, Blaubeeren und zweierlei Serviettenknödel € 23

Keule vom Salzwiesenlamm
Kerbelwurzeln und dreierlei Süßkartoffeln € 25

Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Salat € 25

Brust und Keule der Nantaiser Ente
Schwarzwurzeln und Topinambur-Nocken € 27

Filet und Haxe vom Kalb
Steckrübe und Roggen-Bubenspitze € 29

Käse vom Affineur Waltmann *aus Erlangen*

Internationale Käseauswahl
Aromaten und Früchtebrot (5 Sorten) € 14

Dessert

Geeister Kaiserschmarrn
Cashewnüsse und Nougat € 11

Creme von Walnuss mit Gewürzbrot
Apfel und Sellerie € 12

Soufflé von Valrhona-Oriado Schokolade mit Blutorange € 13

Baba au Batida mit Zitronengrasaromen
Kokosnuss und Ananas € 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.