

Adi Dassler Menü

Kartoffelcremesuppe

„Adi Dassler's Klassiker“

Leichter Rahmsauerbraten vom Franken Angus
Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

Vroni's Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 36

Käthe Dassler Menü

Kraftbrühe vom Weiderind mit Butterklößchen

Kalbsrahmschnitzel
Schwarzwurzeln und Kartoffelkrapfen

Lauwarmer Streuselkuchen mit Blutorangen

€ 39

Vorspeisen

Zarter Feldsalat mit Kartoffeldressing
gebratene Entenleber und Maronen € 13

Tatar vom Kalb
Rotkraut und Dörrpflaumen € 17

Jakobsmuscheln
fränkische Linsen und Shiitake-Pilze € 19

Suppen

Creme vom Lauch mit Praline vom Franken-Angus € 8

Essenz von Bauernenten mit eigenem Ragout
Entenklein € 9

Vegetarisch

Pfannkuchen von Kichererbsen und Pastinaken
Pak Choi € 19

Quiche von Süßkartoffeln
Chicorée und Zwergorangen € 19

Fisch

Filet von der Fjordforelle
Rahmkraut, Birne und Zungenwurst € 24

Wildfang Kabeljau
Schmorgemüse und Malzcreme € 26

Fleisch

Bäckchen vom fränkischem Qualivo-Schwein
weißen Bohnen und Portwein-Schalotten € 20

Getrüffelte Brust vom Perlhuhn
Pastinake und Risotto nero € 24

Rumpsteak mit Bratkartoffeln
kleiner gemischter Salat € 26

Zweierlei vom Kaninchen
Schwarzwurzeln und Mohn-Dampfnudel € 27

Käse vom Affineur Waltmann *aus Erlangen*

Internationale Käseauswahl
Aromaten und Früchtebrot € 14

Dessert

Crème Brûlée von Passionsfrüchten
Schokoladen-Rum-Eis € 11

Haselnuß-Kaiserschmarrn
Zwergorangen und Kokoseis € 12

Praline von Grieß und Pistazien
Blutorange und Nougat € 13

Variation von Schokolade und Kaffee € 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.

Arnd 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.