

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
Sellerie und Kartoffelkrapfen

Lauwarmer Streuselkuchen mit Apfelragout

€ 39

Vorspeisen

Zarter Feldsalat mit Kartoffeldressing gebratene Serviettenknödel und Hutzelfrüchte-Chutney	€ 13
Gebratener Kalbstafelspitz Steckrüben, Birne und rote Zwiebeln	€ 16
Geflämmtter Lachs Rote Bete, Meerrettich und Apfel	€ 18

Suppen

Creme vom Feldsalat mit Reh-Häxle und Kaki	€ 8
Essenz vom Franken Angus mit eigener Praline	€ 9

Vegetarische Gerichte

Allerlei vom Butternuss- und Hokkaidokürbis	€ 19
Selbstgemachte feine Bandnudeln Parmesan und Winter-Trüffel	€ 23

Fisch

Filet vom Saibling
Schwarzwurzeln, Maronen und Topinambur € 25

Geangelter Heilbutt
Petersilienwurzeln und Sepia-Dinkel-Polenta € 26

Fleisch

Krosse Bauernente
Gewürzrotkohl, Maronen und Kartoffelbaumkuchen € 24

Wiener Schnitzel
Bratkartoffeln und Beilagensalat € 25

Damhirsch
Sellerie, Quitte und Haselnuss € 26

Zweierlei vom Franken Angus
heimische Linsen und Naan-Brot € 27

Käse vom Affineur Waltmann *aus Erlangen*

Internationale Käseauswahl
Aromaten und Früchtebrot (5 Sorten) € 14

Dessert

Maronen-Schokoladen-Brownie
Quitte und weißer Glühwein € 11

Calvados-Moussetörtchen
Apfel-Zimt Ragout und Nougateis € 12

Parfait vom Lebkuchen und Allerlei von der Mandarine € 13

Tarte von Pekannuss und Karamell
Kaki und Marzipaneis € 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.

Franken GeNuss - Haselnuss-Nougat-Aufstrich

Haselnüsse aus Cadolzburg - Regional, nachhaltig und mit dem richtigen Gespür für authentische Qualität!



Waltmann - Rohmilchkäse

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

