

Fränkisch genießen – Ein Stück Heimat für den Genuss

Sülze vom Kalbstafelspitz
Zwiebelgemüse-Vinaigrette | Bratkartoffeln

€ 20

Adi Dassler Menü

Kartoffelcremesuppe

„Adi Dassler's Klassiker“

Leichter Rahmsauerbraten vom Franken Angus
Gewürzrotkohl | Kartoffelkloß

Vroni's Apfelstrudel | Vanilleeis

€ 44

Die 14 Hauptallergene entnehmen Sie bitte der Informationskarte,
die im Restaurant für Sie auf Anfrage ausliegt.

**Für Brot, Aufstrich, Butter,
Olivenöl & Meersalz erlauben wir uns,
€ 3 pro Person zu berechnen**

Vorspeisen

Junge Blattsalate & Wiesenkräuter Rhabarber vinaigrette marinierte Erdbeeren	€ 12 15
Vitello Tonnato vom Tafelspitz Oliven Kapern Focaccia	€ 13 17
Gebeizter Lachs mit Himbeeraromen Erbsen Vogelmiere	€ 16 19

Suppe

Geeiste Gurkencreme Eisbergsalat & Basilikum gebackene Garnelen	€ 11
Essenz vom Franken-Angus Pfifferlingsstrudel	€ 12

Vegan

Gebackener Blumenkohl Hirse Rucola Pinienkerne	€ 22
Feine Bandnudeln Pfifferlinge Brokkoli Sonnenblumenkerne	€ 22

Fisch

Filet von der Regenbogenforelle
Senfgurken | Dill-Dashi | Graupen € 27

Seeteufel
Erbsen | eingelegter Pfirsich | lila Kartoffeln € 33

Fleisch

Französische Hähnchenbrust
Auberginencreme | Salzzitronen | gebackene Polenta € 25

Geschmorte Rehkeule
Pfifferlinge | weiße Pfeffersoße | Mandel-Milchreis € 28

Hüfte vom Franken Angus
grüner Spargel | Kartoffelgratin € 32

Dessert

Gratinierte fränkische Erdbeeren
Marsala | Lavendel € 13

Parfait von der Spätlese
Holunderblüten | Himbeeren € 14

Mousse von der Zartbitterschokolade
Kirschen | Mandeln € 15

Espresso „Deluxe“ € 9
Doppelter Espresso „Deluxe“ € 11

Die 14 Hauptallergene entnehmen Sie bitte der Informationskarte,
die im Restaurant für Sie auf Anfrage ausliegt.

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!



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.



Rosa Kuh - Hofmanufaktur

Regionale Milchprodukte direkt vom Erzeuger. Der fränkische Bauernhof bietet neben Milch, Joghurt oder Eis auch nachhaltige Lebensmittel an.

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.

Franken GeNuss - Bio Freiland Eier, Haselnusserzeugnisse



Bei Franken GeNuss werden die Haselnüsse geschmacksintensiv und nachhaltig angebaut. Die Haselnuss Brotaufstriche in hell, dunkel und vegan sind ohne Emulgatoren und palmölfrei. Die Bio-Eier sind von Freilandhühnern.