

Fränkisch genießen – Ein Stück Heimat für den Genuss

Knuspriger Schweinebauch
Rosenkohl | Kartoffeltaler

€ 21

Adi Dassler Menü

Kartoffelcremesuppe

„Adi Dassler's Klassiker“

Rahmsauerbraten vom Franken Angus
Apfelrotkohl | Kartoffelkloß

Vroni's Apfelstrudel | Vanilleeis

€ 39

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

Vorspeisen

Bucher Feldsalat | Kartoffeldressing
Gänseleber | Granatapfel € 14

Damhirsch
Spitzkohl | Quitte | Mohn € 18

Gebeizter Zander
Schwarzwurzeln | Koriander | roter Apfel € 19

Suppe

Creme vom Feldsalat
Bergkäse-Kartoffelnocken € 9

Essenz vom Franken Angus
Maronen-Agnolotti € 10

Vegetarisch

Klößchen von Roter Bete
Birnen | Walnüsse | Scamorza € 20

Süßkartoffel-Soufflé
Shiitake | Dashi € 20

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

Fisch

Waller
Bauchspeck | Rote Bete | Quinoa € 27

Lachsfilet „Label Rouge“
Chicorée | Orange | Risotto Venere € 28

Fleisch

Bauernente
Gewürzrotkohl | Kartoffel-Baumkuchen € 26

Hüfte vom Franken Angus
Schwarzwurzeln | Dinkel-Risotto € 30

Kalbsrücken Parmesan-Haselnusskruste
Sellerie | Brioche € 33

Dessert

Geeister Kaiserschmarrn | Preiselbeeren € 12

Belgische Zartbitterschokolade | Blutorange € 13

Soufflé vom Milchreis
Passionsfrucht | Mango € 14

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

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.

Bäckerei HandGebäck – Brot, Backwaren



In der gläsernen Backstube wird täglich nach traditionellem Bäckerhandwerk gebacken und dabei auf Massenproduktion verzichtet. Es werden hochwertige Zutaten und Mehle aus der Region verwendet. Dem Teig wird lange Zeit gegeben, zu gehen. Eine lange Teigführung bedeutet, dass die enthaltenen Ballaststoffe quellen können und auch die Stärke richtig aufgeht. Dadurch werden Kohlenhydrate und Zuckeralkohole bis zum Backen bereits abgebaut. Der Glutengehalt sinkt beträchtlich, so können Brot und Brötchen vom Körper besser verarbeitet werden. Gesundes Genießen und echter Geschmack.

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.

ROSA Kuh Hofmanufaktur – Milch, Milchprodukte



Voll Liebe, voll Milch. Regionale Milchprodukte direkt vom Erzeuger aus Obermichelbach in Franken.

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.