

Fränkisch genießen – Ein Stück Heimat für den Genuss

Gebratene Kalbsleber
junge Erbsen | Erdäpfelkäs

€ 24

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

Caesar Salat Croûtons Kresse Champignons	€ 13
+ Poulardenbrust	€ 17
Carpaccio vom Franken Angus Artischocken Radieschen Belper Knolle	€ 15 19
Argentinische Rotgarnelen Spargel Schnittlauch Buttermilch	€ 16 21

Suppe

Creme vom Bärlauch Saiblingstatar	€ 11
Essenz vom Franken-Angus Walnuss-Frischkäse-Ravioli	€ 12

Vegetarisch

Ricotta-Nocken Spargel Morcheln Bärlauch	€ 22
Tofu-Frühlingsrollen Süßkartoffeleintopf Rettich Haferschaum	€ 22

Fisch

Saiblings-Mosaik
Blumenkohl | Einkorn € 31

Dorade Rosé & Pulpo
Staudensellerie | Pancetta | Polenta € 33

Fleisch

Hirschhüfte „Wellington“
Champignons | Blätterteig | Trüffelglace € 28

Perlhuhn
Frühlingsgemüse | Morcheln | Liebstöckel | Kartoffeln € 33

Lammrücken
Erbsen | Gremolata | Mohnkrapfen € 35

Dessert

Panna Cotta von der Minze
Caipirinha-Sorbet | Baiser € 14

Soufflé von Mascarpone
Guanaja Schokolade | Mango € 15

Parfait von Opalys Schokolade
Rhabarber | Eis vom schwarzen Trüffel € 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.