

GETRÄNKEPAKET

APERITIF	Aperol Spritz
WEIN	Venetien Chardonnay trocken Villa Santa Flavia 0.25l
DIGESTIF	Fränkisches Zwetschgenwasser 2cl
Statt 22.50 € - Getränkepaket-Preis 17.50 €	

VORAB

BURRATA	
Bunte Tomaten Himbeeren rote Zwiebeln Röstnüsse Maracujadressing	17 €
CAESAR SALAD	
Römersalat Hähnchenbrust Parmesan Croutons Caesar-Dressing	23 €
BUNTER SALAT	
Blattsalate Avocado Tomate Gurke Kerne Nüsse Croutons	13 €
ON TOP	
Filetstreifen Lachs Hähnchenbrust	jeweils 13 €
KLEINER SALAT	
Blattsalate Tomaten Gurke Schalotten Croutons Kerne veganes Hausdressing	7.50 €
TOMATENESSENZ	
Basilikumnocken	9 €
KARTOFFELSUPPE	
Speck	9.50 €
TOM KHA GAI	
Thailändische Hühnersuppe Chili Kokos	9 €

ADI DASSLER MENÜ

KARTOFFELSUPPE

Speck

~ ~ ~

SAUERBRATEN

Vom Rind | Gewürzrotkohl | Kartoffelkloß

~ ~ ~

VRONIS APFELSTUDEL

Vanilleeis | Vanillesauce

Statt 48.50 € - Menüpreis 45 €

Ideal zum Adi-Menü....

Baden | Spätburgunder | trocken | Weinmanufaktur Jechtingen | 13 % vol. 0.25l | 8.50 €

Baden | Spätburgunder | trocken

Bio-Qualitätswein | Winzer Martin Schmidt | 12.5%vol 0.75l | 35 €

FLEISCHFREI

RAVIOLI

Feigen-Pecorino-Füllung | Tomatensauce | Rucola | Pesto | Parmesan 19 €

FISCH

LACHSFILET

Café de Paris Sauce | Blattspinat | Champignons | Tomatenragout | Dillkartoffeln 26 €

Zu Fleischfrei und Fisch passt....

Riesling | Pfalz | trocken | Weinhaus Lergenmüller | 11 % vol. 0.25l | 8.50 €

Silvaner | Franken | trocken | VPD Gutswein | Weingut Bickel Stumpf | 12 % vol. 0.7l | 35 €

FLEISCH

KALB

Schnitzel | Bratkartoffeln mit Speck | Salate 29 €

Zum Schnitzel passt....

Frisch vom Fass – Privatbrauerei Hofmühl Eichstätt Hefeweizen 5.50 €

SAUERBRATEN

Vom Rind | Gewürzrotkohl | Kartoffelklöße 27 €

RINDERFILET & RUMPSTEAK

Pfefferrahmsauce | Kräuterbutter | Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln

Rinderfilet 200g | 46 € 300g | 57 €

Rumpsteak 200g | 39 € 300g | 49 €

Zum Rind passt....

Sangiovese Venetien | trocken | Villa Santa Flavia | 12 % vol. 0.25l | 8.50 €

Merlot Bordeaux | trocken | Neipperg | Mise en bouteille | 12.5 % vol. 0.7l | 35 €

SCHWEINEFILET

Pfeffersauce | Paprikagemüse | Safranreis | Salate 26 €

TAGLIATELLE

Poulardenbrust | Gemüsefarcefüllung | Kirschtomaten | Chorizo | Parmesan 19 €

DESSERTS

VRONIS APFELSTRUDEL

Vanilleeis | Vanillesauce

12 €

MOUSSE

Von weißer Schokolade | Blaubeertarte | Cassis-Joghurteis

14 €

ETON MESS

Erdbeeren | Vanilleeis | Erdbeercoulis | Sahne | Baiser

12 €

SORBETS -vegan-

Drei hausgemachte Sorten | Fruchtmarmelade

9 €

Oder lieber ein flüssiges Dessert.....

Fränkische Himbeere oder Haselnuss | Espresso

NACH DEM DESSERT GEHT ES HIER WEITER



Hotel
HerzogsPark

