

# SPEISEKARTE

---

11. Juli 2018

## MENÜ IN SCHINDELSEE

---

### Lachstatar & Rauchlachs & Kabeljau

Saiblingskaviar  
Gurke & Wildkräuter  
18

**Basilikumsorbet**  
Ziegenfrischkäse  
gebratene Tomaten  
9

**Rinderfilet**  
Pfifferlinge  
Frühlingslauch & Tomaten  
Polenta  
32

### Kirschen aus Grub

Lindenblüteneis  
Schokolade  
10

Menü / Person  
66 €  
begleitende Weine  
Person / 22 €

### Ratzenberger

**Riesling brut**  
Bacharach, Mittelrhein  
0,1l 6,8€

2015

### Côte de Rouffach

**Riesling**  
Veronique & Thomas Mure  
Alsace  
0,1l 5 €

2015

### Sulzfelder Frühburgunder

Weingut Zehnthof Luckert  
Sulzfeld  
0,1l 6 €

2015

### Silvaner Auslese Berg 1

Zehnthof Luckert  
Sulzfeld  
5cl 5€

## VORSPEISEN

---

### Blattsalate

Speckstreifen & Grana Padano  
Estragonschmand  
Tomaten  
geröstetes Schwarzbrot  
10

### Halbe Wachtel

Bunte Tomaten & Büffelmozzarella  
Rucola & Basilikum  
15,5

### Gebratener Kohlrabi

geräucherte Forelle  
Sauerkrautschaum & Graupensalat  
12,5

### Hausgeräucherter

Zwetschgenbames & Lachsschinken  
Rhöner Coppa  
luftgetrockneter Schinken  
Olivenöl & hausgebackenes Brot  
12

## SUPPE

---

### Ochsenbrühe

Leberklößchen  
Kräuterpfannkuchen  
Gemüse  
5,5

### Geeiste Gurkensuppe

Frischkäse & Basilikum  
Parmaschinken  
7,9

## HAUPTGERICHTE

---

### WEDER FISCH NOCH FLEISCH

#### Gartenbohnen & Kohlrabi im Brickteig

Wildkräuter  
Schnittlauchrahm  
14

#### Tomatenbulgur

Spinatsalat  
gebratenes Sommergemüse  
12

### FISCH

#### Saiblingfilet

Silvanerschäum  
gebratene Gurken & Radieschen  
Meerrettichgrauen  
18

#### Kabeljau

Safranschäum  
Mangold & Ringelrübe  
Griesnocken  
22

### FLEISCH

#### Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat  
Blattsalat  
9,8

#### Rinderleber

Aprikosen & Zwiebellauch  
Kartoffeldatschi & Salat  
10,5

### FLEISCH

#### Rehragout

Semmelschmarrn  
Apfelblaukraut  
frische Preiselbeeren  
13,5

#### Lammhüfte

Ziegenfrischkäse & Tomaten  
gebratener Paprika & Bulgur  
18

#### Kleinlangheimer Gockel

Kohlrabi  
Estragonschäum  
Bandnudeln  
18

#### Rinderrücken

Kräuterkruste  
Pfifferlinge  
Rösti & Sommergemüse  
25

#### Rehrücken- und keule aus dem Steigerwald

rosa gebraten  
Bohnen & Steinpilzschäum  
Kartoffel – Nuss-Schmarrn & Johannisbeeren  
28

## NACHSPEISEN

---

### Espresso

100% Arabica  
Wicked „N“ Mellow  
Kaffeerösterei aus Bamberg  
Patrick Baer & Sumire Nawano

### & Storath Praline

4,2

### Aprikosenragout

& Mohn - Honigeis

6,8

### Frische Gartenbeeren

Lavendel – Panna Cotta  
Rhabarber-Erdbeer-Eis

10

## KÄSE

---

### 5 Käse

aus pasteurisierter Milch

hausgebackenes Brot

8,5

### Wümsreuther Ziegenfrischkäse

Meersalz & Olivenöl

hausgebackenes Brot

8

### St. Nectaire

Stück 3,9€

mit frischem Ciabatta & Sauerteigbrot  
& Quittenmarmelade

Bei Allergien/ Unverträglichkeiten,  
sprechen Sie uns bitte an.  
Beilagenänderung 1,50 €