

SPEISEKARTE

14. Dezember 2019

MENÜ IN SCHINDELSEE

Kabeljau
Wildgamele
Topinambur
Rote Kresse
Dinkelknäcke
19

Hirschrücken
Thüringer Wald
Schwarzwurzeln
Trüffelrisotto
Schindelsee ´r Birnen
32

Storath Schokoladenauflauf
Preiselbeereis
Orangen
12

Menü
61 €/ Person
begleitende Weine
Person / 29 €

Castelnau brut
Champagner
Reims
0,1l
12€

2017
Chardonnay
Weingut Rainer Zang
Nordheim
0,1l
5€

2016
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune
Denis Careé
Burgund
0,1l
7,5€

2015
Berg 1
Silvaner Auslese
Zehnthof Luckert
Sulzfeld
5cl
6€

VORSPEISEN

Blattsalate

Speckstreifen & Grana Padano
Pistazien - Schmand
geröstetes Schwarzbrot
10

Geräucherte Rote Bete

Ziegenfrischkäse
Würnsreuth
Mohnkaramell
12

Gebratene Blutwurst

Selleriepüree
Boskop- Apfel
Schwarzbrot
14

SUPPE

Ochsenbrühe

Pfannkuchenstreifen
Leberklößchen
Gemüse
5,8

Kartoffel- Steinpilzsuppe

Milchkalbsschinken
geröstetes Schwarzbrot
6,8

HAUPTGERICHTE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Kürbis - Gnocchi

Spinatsalat
Castelmagno
Kresse
14

FISCH

Kabeljau & Saiblingfilet

gebratener Fenchel
Safranschaum
19

FLEISCH

Leber

Quitten & Rotweinzwiebeln
Kartoffeldatschi
Salat
11

Kalbskeule

Steinpilzrahm
Herbstgemüse
Spätzle
15

FLEISCH

Gockel

Kleinlangheim
Erdkohlrabi -Blattspinat
Bandnudeln
18

Rehkitzragout

Steigerwald
Petersilienwurzeln
Kürbisgnocchi
15

Rinderrücken

Auenland Beef
Kräuterkruste
Rettich
Rösti
26

Rinderfilet

Haselnusskruste
Rosenkohl
Kürbisküchla
34

NACHSPEISEN

Espresso

100% Arabica
Wicked „N“ Mellow
Kaffeerösterei aus Bamberg
Patrick Baer & Sumire Nawano
& Storath Praline
4,4

Sorbet von fränkischen Quitten

Amaretto-Streusel
Buttermilchschaum
8,5

Glühwein – Apfel - Crumble

Lebkucheneis
10

Bei Allergien/ Unverträglichkeiten,
sprechen Sie uns bitte an!

KÄSE

Käseteller

5 Stück
aus pasteurisierter Milch
hausgebackenes Brot
8,5

Rohmilchkäse Tölzer Kasladen

Saint Nectaire

Halbfester Schnittkäse, Kuhmilch.
Frankreich Region Auvergne, Provinz Puy-de-Dom.
Reifezeit ca. acht Wochen
Im Geschmack leicht säuerlich und erdig.
Traditionsgemäß auf Roggenstrohmatten in
Kellergewölben gereift,
bewahrt der Saint Nectaire seinen unverkennbaren
erdigen Geschmack.
Jung ist seine Rinde rosafarben, sie wird bei der
Reifung grau und entwickelt einen cremigen Teig.

Comté

Hartkäse, Kuhmilch
Frankreich, Region Franche-Comté, Provinz Jura.
Reifezeit neun Monate.
Mild bis fruchtig im Geschmack.
Zutaten: Milch, Milchsäurebakterien, Lab, Salz
Rohmilchkäse
Lactosefrei

Fourme d'Ambert

Käse mit Innenschimmel, Kuhmilch
Frankreich, Region Auvergne, Provinz Puy-de-Dome
Reifezeit ca. acht Wochen
Kräftig ausgeprägter Blauschimmelgeschmack
Begleitet von einer leichten Süße
Zutaten: Milch, Milchsäurebakterien, Lab, Salz,

Thymian-Aprikosen-Marmelade hausgebackenes Brot

Stück 3,8