

# SPEISEKARTE

---

05. Februar 2020

## MENÜ IN SCHINDELSEE

---

**Kabeljau**  
Erbsenpüree  
Haselnüsse  
Basilikumschaum

Steigerwald  
**Rehkeule und -rücken**  
Topinambur  
Cima di rapa  
Hokkiado-Spatzen

**Mollebusch**  
Walnuß  
Preiselbeer-Eis

Menü / Person  
56 €  
begleitende Weine  
Person / 29€

**Castelnau brut**  
Champagner  
Reims  
0,1l  
12€

2015  
**Riesling**  
**Pittermännchen GG**  
Weingut Joh.Baptist Schäfer  
Nahe  
0,1l  
9€

2015  
**LAN Rioja**  
**Crianza**  
0,1l  
6€

2017  
**Silvaner Auslese**  
Weingut Luckert  
Sulzfeld  
5cl  
6€

## VORSPEISEN

---

### Blattsalate

Speckstreifen & Grana Padano  
Kürbis -Sauerrahm  
geröstetes Schwarzbrot  
10

### Gebratene Blutwurst & Glockenapfel

Bamberger Wirsingblätter  
Petersilienwurzelpüree  
16

### Kabeljau

Erbsenpüree  
Haselnüsse  
Basilikumschaum  
18

## SUPPE

---

### Petersilienwurzelsuppe

&  
hausgeräucherter  
Hirsch  
8

## HAUPTGERICHTE

---

### WEDER FISCH NOCH FLEISCH

#### **Geschmorte Gelbe Bete**

Ziegenkäsenocken  
Mohn  
Petersiliensalat  
15

### FISCH

#### **Forelle**

Eichelsee Lisberg  
Kartoffel- Kräutersalat  
Blattsalat  
15

#### **Rotbarbe**

gebratener Romana  
Meerrettichgrauen  
Dillschaum  
22

### FLEISCH

#### **Rinderleber**

Äpfel & Rotweinzwiebeln  
Kartoffeldatschi  
Blattsalat  
11

### FLEISCH

**Gockel  
aus Kleinlangheim**  
gebratener Blumenkohl  
Bandnudeln  
19

**Rinderrücken  
Kräuterkruste**  
Schwarzer Rettich  
Rösti  
27

**Ibericofilet**  
Trompetenpilz-Risotto  
Cima di rapa  
Portweinsauce  
28

Steigerwald  
**Rehkeule und -rücken**  
Topinambur  
Cima di rapa  
Hokkiado-Spatzen  
28

## NACHSPEISEN

---

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

**& Storath Praline**  
4,2

**Quitten Sorbet**  
Buttermilchschaum  
8,5

**Mollebusch**  
Walnuß  
Preiselbeer-Eis  
11

**Hausgemachtes Eis**  
Quitte  
Vanille  
Preiselbeer  
Griechischer Joghurt  
3,5/Nocke

Bei Allergien/ Unverträglichkeiten,  
sprechen Sie uns bitte an!

## KÄSE

---

**5 Käse**  
aus pasteurisierter Milch  
hausgebackenes Brot  
9,5

**ROHMILCHKÄSE**  
**TÖLZER KASLADEN**

---

**Chaource**  
Weichkäse mit Außenschimmel, Kuhmilch,  
Frankreich, Region Champagne-Ardenne, Provinz  
Aube.  
Reifezeit ca. acht Wochen  
Leicht säuerlich, fruchtig im Geschmack

**Manchego**  
Spanischer Schafskäse Semicurado 3 Monate D.O.  
Corcuera Der Käse wird aus Milch der Schafsrassen der  
Manchega aus der Region Kastilien-La Mancha  
erzeugt.

**Thymian-Aprikosen-Marmelade**  
hausgebackenes Brot  
Stück 3,8