

SPEISEKARTE

02. Oktober 2019

MENÜ IN SCHINDELSEE

Wildfang Heilbutt
Breite Bohnen
Haselnuss -Schaum
getrocknete Preiselbeeren
hausgebackenes Knäckebrot
19

Kleinlangheim
Perlhuhn
Trüffel
Hokkaidopüree
gebackene Wirsingblätter
34

Zwetschgen - Tarte
Zimteis
Mollebusch -Schaum
10

Menü
60 €/ Person
begleitende Weine
Person / 29 €

Champagne
Castelnau brut
Reims
0,1l
11€

2016
Corbieres blanc
Grenache blanc, Macabeo, Vermentino
Domaine des Deux Cles
0,1l
7€

2015
Spätburgunder Tradition
Weingut Richard Östreicher
Sommerach
0,1l
6€

Banyuls « Reserve »
Domaine I Tour Vieille
5cl
6€

VORSPEISEN

Blattsalate

Speckstreifen & Grana Padano
Basilikumschmand
geröstetes Schwarzbrot
10

Ausgelöste Wachtel

Hokkaidopüree
Quittenragout
Haselnüsse
15

Geräucherte Rote Bete

Ziegenfrischkäse
Kümmelkaramell
Petersilie
12

SUPPE

Ochsenbrühe

Pfannkuchenstreifen
Leberklößchen
Gemüse
5,8

Petersilienwurzelsuppe

geräucherte Forelle
geröstetes Schwarzbrot
6,8

HAUPTGERICHTE

WEDER FISCH NOCH FLEISCH

Bamberger Hörnla
Radieschenquark
Blattspinat
Petersilienwurzeln
14

FISCH

Saiblingfilet
Dillschaum
Gelbe Bete
Basmatireis
19

Riesengamele & Wildfang - Heilbutt
gebratener Fenchel
Safransud
Graupen
24

FLEISCH

Wildschweinleber & Filet
Gravensteiner Apfel
Rotweinsauce
Kartoffeldatschi & Salat
13

FLEISCH

Milchkalbschnitzel
Schnittlauchrahm
Wiesenchampignons
Bandnudeln
Blattsalat
16

Gockel
Kleinlangheim
Petersilienwurzeln
Bandnudeln
18

Wildentenbrust
Rotweinjus
Pastinaken
Semmel Soufflé
22

Rinderrücken
Deutsche Färs
Kräuterkruste
Gartenbohnen & Rösti
31

Steigerwald
Rehrücken und -keule
Schwarze Nüsse
Wirsingstreifen
Kürbis - Kartoffelnocken
28

NACHSPEISEN

Espresso

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

& Storath Praline

4,4

Sorbet von unseren Mirabellen

Zimt-Streusel
Joghurtschaum
8,5

Storath Schokoladenauflauf

Cassis-Sorbet

Johannisbeeren
Federweißer Schaum
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

Olivet

Weichkäse aus Kuhmilch, aus Olivet - einer
französischen Gemeinde im Département Loiret in
der Region Centre. Der Olivet ist in Form, Textur
und Geschmack dem Camembert sehr ähnlich. Er
wird zur Reifung in Heu eingelegt.

Thymian-Aprikosen-Marmelade

hausgebackenes Brot
Stück 3,8