

URSPRUNG & TONIS

POP UP RESTAURANT

Unsere Menüs

DAS GROSSE

Würfel vom GaaBLEITENBROT aus dem Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Gegrillte Garnelen

auf lauwarmem, asiatisch mariniertem Glasnudelsalat mit Pak Choi, Paprika, Sesam, pinkfarbener Zwiebel und Koriander

Oberfränkischer Karpfen

als Filet in der Wiener Panade gebacken, mit Endivien-Kartoffeln und Sauce Tartare

Rehrücken

rosa gebraten, mit Roter Bete, weißem Sellerie, dicker Moosbeere und Crumble

Vacherin Mont-d'Or

im Tontöpfchen im Ofen geschmolzen, mit Feldsalat, schwarzen Walnüssen und gerösteter Pagnotta

Aperol Sprizz „mal anders“

als Götterspeise mit Zwergorangen, Blutorange und Mascarpone

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 48,-
mit Garnelen, Rehrücken und Aperol

4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 59,-
mit Garnelen, Karpfen, Rehrücken und Aperol

5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 69,-

Weineempfehlung zum Großen Menü (3 x 0,1l) 16,-
2018 Gelber Muskateller, Weingut Fröhlich, Franken
2019 Silvaner Juliuspital, Weingut Juliuspital, Franken
2018 Passamente, Weingut Li Veli, Apulien-Italien

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü pro Umbestellung einen Aufpreis von 4,- EURO berechnen.

OPA TONIS LIEBLINGE

Würfel vom GaaBLEITENBROT aus dem Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

Schaumsuppe vom Muskatkürbis
mit Südtiroler Speck-Grissini, Kürbiskernen, Kernöl und Erbsenkresse

Die Roulade

nach Oma Lottes Rezept in der eigenen Schmorsauce mit gebratenen Flower Sprouts und Kartoffel-Möhrenstampf

Crème brûlée

von der Vollmilchschokolade mit Blutorangensorbet

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 37,-

Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unseren Menüs und beim gegenseitigen Probieren!

STEINPILZ-SPECIAL

STEINPILZPASTA 19,- / 26,-
Maccheroni (hausgemachte Pasta) mit Steinpilzen à la crème, Petersilie, Junglauch, mariniertem Babyspinat, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

ZUM APERITIF

HIMMEL & ERD 2,50
als Fingerfood mit gebratener Blutwurst auf Butterkartoffeln, mit Apfel und gebackener Petersilie

BROTWÜRFEL

7,-
vom Wartenfelder GaaBLEITENBROT aus dem Holzofen, mit dreierlei Aufstrichen und Essiggemüse

VORSPEISEN

SALATSCHÜSSEL 7,- / 14,-
mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse

und mit

Südtiroler Speck-Grissini +4,-

2 gegrillten **Garnelen** +7,-

gegrillten **Calamaresringen** +7,-

GEGRILLTE GARNELEN

15,-
auf lauwarmem, asiatisch mariniertem Glasnudelsalat mit Pak Choi, Paprika, Sesam, pinkfarbener Zwiebel und Koriander

CALAMARES

15,-
in Ringe geschnitten, gegrillt mit Zitronen-Kapernbutter, auf Schwarzbrotcrostino mit Avocado und Radieserl

CARPACCIO

12,- / 17,-
Carpaccio vom fränkischen Weideochsen mit Gewürzcrème, frischem Meerrettich, kleiner Salatbowl und Zitrone im Tuch

SUPPEN & ZWISCHENGANG

BRODSUPPM 7,-
100 % Oberfranken (außer Gewürze)

Kraftbrühe mit gerösteten Zwiebeln, Schwarzbrot, Kräutern und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

MUSKATKÜRBIS

8,-
als Schaumsuppe mit Kürbiskernen, Kernöl, Erbsenkresse und frischen Kräutern

und mit

Südtiroler Speck-Grissini +4,-

2 gegrillten **Garnelen** +7,-

gegrillten **Calamaresringen** +7,-

FLAMMKUCHEN

mit Speck, Sauerrahm 8,-

und Zwiebeln gebacken

mit Blutwurst, Sauerkraut 10,-

und Sauerrahm gebacken

VACHERIN MONT-D'OR

15,-
(Weichkäse aus Kuhmilch)
im Tontöpfchen im Ofen geschmolzen, mit Feldsalat, schwarzen Walnüssen und gerösteter Pagnotta

ALLES AUSSER FLEISCH

MACCHERONI GENOVESE 12,- / 16,-
Hausgemachte Pasta & Basilikumpesto, mit glasierten Möhren, frisch geriebenem Bergkäse, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und mariniertem Feldsalat

ROTE BETE

13,- / 17,-
geschmort, mit weißem Sellerie, dicker Moosbeere, Flower Sprouts und Brotcrumble

OBERFRÄNKISCHER KARPfen

19,- / 26,-
als Filet in der Wiener Panade gebacken, mit Endivien-Kartoffeln, Sauce Tartare und Zitrone im Tuch

DER ZANDER

19,- / 26,-
auf der Haut gebraten, mit Maccheroni Genovese (hausgemachte Pasta & Basilikumpesto) mit glasierten Möhren, frisch geriebenem Bergkäse, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und mariniertem Feldsalat

DIE GARNELEN

23,- / 29,-
auf hausgemachter Pasta aglio olio e peperoncino (Pasta mit Knoblauch, Olivenöl und scharfen Peperoni) mit Bergkäse, schwarzem Pfeffer und Chilifäden

FLEISCH & CO

DIE ROULADE 18,-
nach Oma Lottes Rezept in der eigenen Schmorsauce mit gebratenen Flower Sprouts und Kartoffel-Möhrenstampf

DIE KALBSLEBER

18,- / 24,-
Berliner Art, mit geschmorten und gebackenen Gemüsezwiebeln, Apfelspalten und Kartoffel-Möhrenstampf

BARBARIE-ENTENBRUST

19,- / 26,-
rosa gebraten, auf Rotkohlstampf mit Flower Sprouts und dicker Moosbeere

REHRÜCKEN

27,- / 36,-
rosa gebraten, mit Roter Bete, weißem Sellerie, dicker Moosbeere und Brotcrumble

RUMPSTEAK

vom Black Angus Beef, rosa gebraten mit Pfefferjus, Kräuterbutter und Pommes Frites

Idefix cut ca. 150g 26,-

Asterix cut ca. 200g 34,-

Obelix cut ca. 300g 45,-

DRY AGED PORK

Preis siehe Reifeschrank aus unserem Reifeschrank, auf den Punkt gebraten, mit Kräuterbutter, Pfefferjus und Kartoffel-Möhrenstampf (Zubereitungszeit ca. 50 Minuten)

ZUM SCHLUSS

APEROL SPRIZZ 9,-
„mal anders“ als Götterspeise mit Zwergorangen, Blutorange und Mascarpone

CRÈME BRÛLÉE

10,-
von der Vollmilchschokolade mit Blutorangensorbet

CALVADOS APFEL

12,-
Granny Smith Apfel im Calvadosduss pochiert, mit Mandelcrumble und Nougateiscreme

WINDBEUTEL

12,-
gefüllt mit Zwetschgenröster, Vanilleiscreme, Schlagsahne, Haselnusskrokant, Mandeln und Schokoladensauce

KAISERSCHMARRN

13,- / 17,-
mit cremigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker
Bitte geben Sie der Küche ca. 30 Minuten Zeit

VACHERIN MONT-D'OR

15,-
(Weichkäse aus Kuhmilch)
im Tontöpfchen im Ofen geschmolzen, mit Feldsalat, schwarzen Walnüssen und gerösteter Pagnotta

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.