

URSPRUNG & TONIS

POP UP RESTAURANT

UNSERE MENÜS

DAS GROSSE

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

Tatar vom Thunfisch

mit kalter Avocado-Gurkencreme, Sesamchips und Thaibasilikum

Reispapier gefüllt mit Garnelen

im Teriyaki-Sud pochiert mit frischem Koriander

Sommertrüffel aus dem Piemont

frisch gehobelt über hausgemachten Spaghetti Quadrati à la crème mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebenem Bergkäse

Zart rosa gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Herzkirschen, gegrillten Pfifferlingen und Haselnusskartoffeln

Belgische Schokolade & Passionsfrucht

mit Macadamia, Karamell und Kakaobohne

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 55,-
mit Tatar, Ente und Belgische Schokolade

4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 69,-
mit Tatar, Reispapier, Ente und Belgische Schokolade

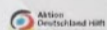
5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 85,-

Weinempfehlung zum Großen Menü (3 x 0,1l) 16,-
2021 Grauer Burgunder Terra M, Weingut Dostert, Mosel
2021 Campo Maccione Vermentino Maremma,
Weingut Rocca delle Macie, Toskana-Italien
2017 Barón de Ley Reserva, Weingut Baron de Ley, Rioja-Spanien

Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü pro Umbestellung einen Aufpreis von 5,- EURO berechnen.

Was ein Mensch an Gutem in die Welt hinausgibt, geht nicht verloren (Albert Schweitzer)

Von unserem Menü „Das Grosse“ spenden wir pro Verkauf EUR 3,- an Aktion Deutschland hilft für die Ukraine! Helfen Sie mit!



DAS KLEINE

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

Bruschetta

mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum und Olivenöl

Gegrillter Seewolf

auf hausgemachter Pasta Casarecce à la crème mit gegrillten Pfifferlingen und mariniertem Babypinat

Zabaione (ital. Weinschaumcreme)

mit marinierten Erdbeeren und cremigem Vanilleeis

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 39,-

Liebe Gäste, unser „Kleines Menü“ ist ein exklusives Sonderangebot. Umbestellungen sind hier leider nicht möglich, aber gerne können Sie sich Ihr Menü aus unserer Speisekarte selbst zusammen stellen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß bei unseren Menüs und beim gegenseitigen Probieren!

ZUM APERITIF

FINGERFOOD 4,-
Garnele / Bruschetta / Knobi & Petersilie

BROTWÜRFEL 9,-
vom Wartenfelser Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, mit vier Kleinigkeiten

VORSPEISEN

SALATSCHÜSSEL 13,-
mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse

und mit

- gegrillten Rindsfetzen **von der Hochrippe** +6,-
- **Büffelmozzarella** mit Olivenöl und Basilikum +6,-
- 2 gegrillten **Garnelen** +8,-

BRUSCHETTA 13,-
mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Basilikum und Olivenöl

TATAR VOM THUNFISCH 17,-
mit kalter Avocado-Gurkencreme, Sesamchips und Thaibasilikum

CARPACCIO 15,- / 19,-
Carpaccio vom fränkischen Weideochsen mit Gewürzcrème, frischem Meerrettich, kleiner Salatbowl und Zitrone im Tuch

SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

BRODSUPPM 7,-
100 % Oberfranken (außer Gewürze)
Kraftbrühe mit gerösteten Zwiebeln, Schwarzbrot, Kräutern und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

SCHAUMSUPPE VOM PFIFFERLING

mit gegrillten Pfifferlingen und frischen Kräutern 9,-

und mit

- gegrillten Rindsfetzen **von der Hochrippe** +6,-
- 2 gegrillten **Garnelen** +8,-

DER FLAMMKUCHEN 15,-
mit Crème-fraîche, Zwiebeln, Pfifferlingen und Schnittlauch

REISPAPIER GEFÜLLT MIT GARNELEN
im Teriyaki-Sud pochiert mit frischem Koriander 17,-

VEGETARISCH & FISCH

DIE PFIFFERLINGE 19,- / 25,-
gegrillt mit hausgemachter Pasta Casarecce à la crème, mariniertem Babypinat und Kirschtomaten

SOMMERTRÜFFEL 24,- / 32,-
aus dem Piemont, frisch gehobelt über hausgemachten Spaghetti Quadrati à la crème und frisch geriebenem Bergkäse

GARNELEN ALL'ARRABBIATA 24,- / 32,-
mit hausgemachten Spaghetti Quadrati all'arrabbiata, scharfe Pasta mit Tomatensugo, Knoblauch und Petersilie

DER SEEWOLF 26,- / 34,-
gegrillt auf hausgemachter Pasta Casarecce à la crème mit gegrillten Pfifferlingen, mariniertem Babypinat und Kirschtomaten

HAUPTSACHEN

DIE SPARERIBS 18,- / 24,-
vom fränkischen Landschwein, aus dem saftigen „Leiterrippa“ geschnitten mit hausgemachter BBQ-Sauce und Steakhouse Pommes

DIE KALBSLEBER 20,- / 26,-
auf den Punkt gebraten mit angeschwitzten Herzkirschen, gegrilltem Spitzkohl und Haselnusskartoffeln

DER REHBOCK (Wartenfelser Jagd)
als Schnitzel aus der Oberschale 22,- / 29,-
geschnitten mit Haselnusspanade, im Butterschmalz ausgebacken, gebratenen Pfifferlingen und Oma Lottes Kartoffelsalat

DIE BARBERIE ENTENBRUST 24,- / 32,-
zart rosa gebraten mit Herzkirschen, gegrillten Pfifferlingen und Haselnusskartoffeln

DAS DRY AGED PORK Preis siehe Reifeschrank
ca. 3-4 Wochen gereifte Cuts vom fränkischen Landschwein mit gegrilltem Spitzkohl, Pfifferlingen und gestampften Kräuterkartoffeln

DAS RIB-EYE-STEAK
vom Black Angus Beef, zart rosa gebraten mit aromatischem Fettagge (für die meisten Steakliebhaber das Steak schlecht hin), Steakhouse Pommes, Kräuterbutter und Pfefferjus
ca. 300g 35,-
ca. 400g 45,-
ca. 500g 55,-

und mit

Steakhouse Pommes, Kräuterbutter und Pfefferjus für eine weitere Person 9,-

ZUM SCHLUSS

ERDBEER-BELLINI 9,-
Würfel und Sorbet von der Erdbeere mit Minze und Elbling Sekt vom Weingut Dostert / Mosel aufgegossen

ZABAIONE 11,-
(ital. Weinschaumcreme) mit marinierten Erdbeeren und cremigem Vanilleeis

BELGISCHE SCHOKOLADE & PASSIONSFRUCHT
mit Macadamia, Karamell und Kakaobohne 13,-

DER WINDBEUTEL 14,-
gefüllt mit marinierten Erdbeeren, Vanilleiscreme, Schlagrahm, Haselnusskrokant und Schokoladensauce

KAISERSCHMARRN 14,- / 19,-
mit cremigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker
Bitte geben Sie der Küche mindestens 30 Minuten Zeit (letzte Bestellannahme um 22 Uhr)

DER ZIEGENKÄSE 16,-
im Speckmantel gebacken mit gegrillten Pfifferlingen und mariniertem Babypinat

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.