

URSPRUNG & TONIS

POP UP RESTAURANT

UNSERE MENÜS

DAS GROSSE

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

Tatar vom fränkischen Weiderind mit Wachtelspiegelei, eingelegten Senfkörnern, Meerrettichcreme und Schwarzbrotcrostino

Duett von gegrillter Garnele und Wassermelone mit marinierter Gartengurke, Sesam und Koriander

Calamares & Lachs gegrillt mit Kapern-Zitronenbutter, gestampften Altenreuther Kartoffeln und Zweierlei Romanasalatherzen

Rosa gebratenes Steak vom Kalbsrücken auf gerösteter Pagnotta mit Tomatensalsa

Crème brûlée von der Vollmilchschokolade mit Zweierlei vom Weinbergpfirsich (Sorbet & Ragout)

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tatar, Kalbssteak und Crème brûlée 57,-

4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel mit Tatar, Duett, Kalbssteak und Crème brûlée 72,-

5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 84,-

Weinempfehlung zum Großen Menü (3 x 0,1l) 16,-
2021 Laubenheimer Weißburgunder, Weingut Montigny, Nahe
2021 Samas, Weingut Agricola Ponica, Sardinien
2019 Passamante Salice Salentino, Weingut Li Veli, Apulien

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

DAS KLEINE

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

Schaumsuppe vom Muskatkürbis mit gegrilltem Truthahn-Saté

Duett von gegrillten Garnelen und Filet von der Lachsforelle auf Zucchini-Pappardelle mit Ziegenkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

Kir Royal Cassissorbet mit Johannisbeeren und Crémant de Loire Rosé aufgegossen

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,-
Cappuccino vom Steinpilz mit gebackener Petersilie und schwarzem Pfeffer

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

VORSPEISEN

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

und mit
- **Saté** vom Truthahn +5,-
- gegrillten Rindsfetzen **von der Hochrippe** +6,-
- 2 gegrillten **Garnelen** +8,-

CAESAR SALAT 18,-
Romana Salat mit Caesar Dressing, Satés vom Truthahn, gerösteten Croûtons, Parmesan und Strauchtomaten

TATAR VOM FRÄNKISCHEN WEIDERIND 18,-
mit Wachtelspiegelei, eingelegten Senfkörnern, Meerrettichcreme und Schwarzbrotcrostino

SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

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

SCHAUMSUPPE VOM MUSKATKÜRBIS 9,-
mit steirischem Kernöl, gerösteten Kürbiskernen und frischen Kräutern

und mit
- **Saté** vom Truthahn +5,-
- gegrillten Rindsfetzen **von der Hochrippe** +6,-
- 2 gegrillten **Garnelen** +8,-

DUETT VON GEGRILLTER GARNELE UND WASSERMELONE 17,-
mit marinierter Gartengurke, Sesam und Koriander

VEGETARISCH & FISCH

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 12,- / 16,-
(hausgemachte quadratische Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili) mit geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

ZUCCHINI-PAPPARDELLE 14,- / 18,-
mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Sonnenblumenkernen, Kräutern und Gartenkresse

GEGRILLTE GARNELEN 24,- / 32,-
auf hausgemachten Spaghetti Quadrati aglio olio e peperoncino (hausgemachte quadratische Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch und Chili) mit geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

CALAMARES & LACHS 24,- / 32,-
gegrillt mit Kapern-Zitronenbutter, gestampften Altenreuther Kartoffeln und Zweierlei Romanasalatherzen

LACHSFORELLE & GARNELE 26,- / 34,-
gegrillt, auf Zucchini-Pappardelle mit Ziegenfrischkäse und gerösteten Sonnenblumenkernen

HAUPTSACHEN

DAS BACKHENDL 17,- / 22,-
vom Maishähnchen, in der Wiener Panade gebacken mit Zitrone, Petersilie und Oma Lottes Kartoffelsalat

DAS SALTIMBOCCA 18,- / 24,-
vom fränkischen Landschwein auf Spaghetti Quadrati à la crème mit Steinchampignons und wildem Brokkoli

DAS GULASCH VOM WARTENFELSER REHBOCK 20,- / 26,-
(mehr Bio & Artgerecht geht kaum) saftiges Gulasch mit viel Gemüsezwiebeln, ungarischem Paprikapulver, dicken Moosbeeren, saurer Sahne, wildem Brokkoli und Kartoffelkloß

DAS KALBSRÜCKENSTEAK 26,- / 34,-
rosa gebraten auf gerösteter Pagnotta mit Tomatensalsa

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

KIR ROYAL 11,-
Cassissorbet mit Johannisbeeren und Crémant de Loire Rosé aufgegossen

PROFITEROLE 13,-
Brandteigkugel gefüllt mit Crème pâtissière, gerösteten Zwetschgen und karamellisierten Mandeln

CRÈME BRÛLÉE 13,-
von der Vollmilchschokolade mit Zweierlei vom Weinbergpfirsich (Sorbet & Ragout)

KAISERSCHMARRN 15,- / 19,-
mit cremigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker
Bitte geben Sie der Küche mindestens 30 Minuten Zeit (letzte Bestellannahme um 22 Uhr)

DER TALLEGIO 16,-
geschmolzen über Schwarzbrot-Crostino mit schwarzen Walnüssen und Feldsalat

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.