

URSPRUNG & TONIS

POP UP RESTAURANT

UNSERE MENÜS

DAS GROSSE

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

Sashimi vom Thunfisch

auf asiatisch marinierten Glasnudeln mit Paprika und Koriander

2021 Sauvignon Blanc, Weingut Stern, Pfalz

Die Bonito-Flocken

gekochte, geräucherte und getrocknete Flocken vom Bonito (Thunfisch verwandt) auf hausgemachter Limonen-Kapern-Pasta mit Bergkäse und schwarzem Pfeffer

2021 Chardonnay, Weingut Terlan, Südtirol

Oberfränkischer Karpfen

in der Wiener Panade gebacken, auf Stielmus mit Zitrone im Tuch und gebackener Petersilie

2021 Silvaner, Weingut Juliuspital, Franken

Surf & Turf

rosa gebratene Hochrippe vom Black Angus Beef und gegrillte Garnele, auf Rote Bete-Carpaccio und gegrillten Broccolini

2018 Hussonet Cabernet Sauvignon Gran Reserva, Weingut Haras de Pirque, Chile

Sorbet vom Zitronengras

aufgegossen mit BAVARKA Wodka vom Schliersee und eingelegten Kernen vom Granatapfel

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 58,-
mit Sashimi, Surf & Turf, Zitronengras

4-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 72,-
mit Sashimi, Bonito-Flocken, Surf & Turf, Zitronengras

5-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 89,-

Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü (4 x 0,1l) 23,-

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 von der Schwarzwurzel

mit Nordsee-Krabben, gerösteter Pagnotta und frischen Kräutern

Die Ente

geschmorte Ente auf rotem Gemüse-Thai-Curry (Paprika, Brokkoli, Pak-Choi, Zucchini, Möhren) mit Basmatireis, Koriander, Cashewnüssen und Guave

Geeister Cappuccino

mit Milchschaum, Mokka Bohne und Kakao

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 5,-
Schaumsüppchen vom Muskatkürbis mit gegrillter Garnele und Kernöl

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

VORSPEISEN

SALATSCHÜSSEL 15,-
mit jungen Blattsalaten, Radiesel, Rüben, Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse

und mit

- gegrillten Rindsfetzen von **der Hochrippe** +7,-
- 2 gegrillten **Garnele** +9,-

CARPACCIO 18,-
Carpaccio vom fränkischen Weideochsen mit Gewürzcreme, frischem Meerrettich, kleiner Salatbowl und Zitrone im Tuch

SASHIMI VOM THUNFISCH 19,-
auf asiatisch marinierten Glasnudeln mit Paprika und Koriander

SUPPEN & ZWISCHENGÄNGE

BRODSUPPM 9,-
100 % Oberfranken (außer Gewürze)
Kraftbrühe mit gerösteten Zwiebeln, Schwarzbrot, Kräutern und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

SCHAUMSUPPE VON DER SCHWARZWURZEL
mit Nordsee-Krabben, gerösteter Pagnotta und frischen Kräutern 15,-

DIE BONITO-FLOCKEN 19,-
gekochte, geräucherte und getrocknete Flocken vom Bonito (Thunfisch verwandt) auf hausgemachter Limonen-Kapern-Pasta mit Bergkäse und schwarzem Pfeffer

FLEISCHLOS

SALBEI GNOCCHI 16,- / 21,-
Kartoffelgnocchi mit Salbei und Knoblauch in Olivenöl gebraten mit mariniertem Romanasalat, frisch geriebenem Bergkäse und schwarzem Pfeffer aus der Mühle

ROTES GEMÜSE-THAI-CURRY 18,- / 24,-
mit Paprika, Brokkoli, Pak-Choi, Zucchini, Möhren, Basmatireis, Koriander, Cashewnüsse und Guave

OBERFRÄNKISCHER KARPFFEN 24,- / 32,-
in der Wiener Panade gebacken, auf Stielmus mit Zitrone im Tuch und gebackener Petersilie

GEGRILLTE GARNELEN 26,- / 34,-
mit rotem Gemüse-Thai-Curry (Paprika, Brokkoli, Pak-Choi, Zucchini, Möhren) mit Basmatireis, Koriander, Cashewnüssen und Guave

HAUPTSACHEN

DIE ENTE 22,- / 29,-
geschmorte Ente auf rotem Gemüse-Thai-Curry (Paprika, Brokkoli, Pak-Choi, Zucchini, Möhren) mit Basmatireis, Koriander, Cashewnüssen und Guave

DRY AGED PORK 22,- / 29,-
vom fränkischen Landschwein auf Szegediner Kartoffelgulasch mit Sauerkraut, gegrillter Spitzpaprika und Sauerrahm

SIEGERLÄNDER KRÜSTCHEN 24,- / 32,-
Hommage an die Heimat meiner Frau
Wiener Kalbsschnitzel auf Schwarzbrot-Crostino mit mariniertem Blattsalat, Spiegelei von der Wachtel und Original Wiener Garnitur

SURF & TURF 26,- / 34,-
rosa gebratene Hochrippe vom Black Angus Beef und gegrillte Garnele, auf Rote Bete-Carpaccio und gegrillten Broccolini

DER REHRÜCKEN 28,- / 38,-
(aus dem Wartenfelser Jagdbogen, mehr BIO und Artgerecht ist kaum möglich) rosa gebraten mit cremigem Püree vom Knollensellerie, sautierten Rosenkohlblättern und eingelegten Cranberries

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 45,-
ca. 400g 55,-
ca. 500g 65,-

und mit

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

ZUM SCHLUSS

GEEISTER CAPPUCCINO 10,-
mit Milchschaum, Mokka Bohne und Kakao

SORBET VOM ZITRONENGRAS
aufgegossen mit BAVARKA Wodka 12,- vom Schliersee und eingelegten Kernen vom Granatapfel

DER CALVADOS APFEL 15,-
Granny Smith Apfel im Calvados-Sud pochiert mit Mandel-Crumble und Nougateiscreme

KAISERSCHMARRN 17,- / 22,-
mit cremigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker
Bitte geben Sie der Küche mindestens 30 Minuten Zeit
(letzte Bestellannahme: mittags um 13.30 Uhr und abends um 22 Uhr)

DER MORBIER 16,-
karamellisierte Morbier mit gerösteter Pagnotta, Pecannüssen und pochiertes rosa Birne

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen MwSt.