

ursprung

Tradition trifft Moderne

Bei uns erwartet Sie ein gelungener Mix aus bodenständiger, fränkischer, und kreativer Frischeküche mit vornehmlich regionalen Produkten. Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Herstellung und kontrollierter Landwirtschaft, Wild aus heimischen Wäldern und Fischzucht aus quellfrischen Gewässern sind nur ein paar Notizen für unsere ehrliche Küche.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und angenehme Stunden in unserem Wirtshaus & Restaurant ursprung.

Ihre Familie Alexander Schütz

Liebe Gäste, gerne können Sie auch bei Unverträglichkeiten unseren Ordner mit der Allergenkennzeichnung einsehen!

ursprung

Das „Große“ Menü

Wartenfelser Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten mit zwei Aufstrichen

Tataki von der norwegischen Fjordforelle
auf Crostino mit Avocadocreme
und Yuzu-Sesam

~

Kanadischer Hummer
auf Reisnuedeln mit Wakame Algen, Zitronengrasschaum
und Chiliöl

~

In Pankobrösel gebackene Garnelen
auf Gorgonzola-Linguine (*hausgemachte Linguine mit geschmolzenem, jungem Gorgonzola Mascapone Dolce*),
mit frischer Petersilie und schwarzen Walnüssen

~

Rosa gebratener Rehrücken
mit Mohnschwarzwurzel, Zartbitter-Schokoladen-Jus
und Limetten-Chicorée

~

Süßes aus Japan
mit Reis-Eiscreme, Mango-Passionsfruchtragout und Sake-Gel

Der Wein

2024 Weißer Burgunder Standp.
Weingut Juliusspital, Franken
0,1l 6,90 € / 0,2l 12,30 €

2022 Viognier Tribu Montahut
Calmel & Joseph, Languedoc
0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2024 Chardonnay T. Montahut
Calmel & Joseph, Languedoc
0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

2021 Valpolicella Ripasso Class.
Monte Santoccio, Venetien
0,1l 7,- € / 0,2l 12,70 €

3-Gang-Menü inkl. Brot mit Tataki, Reh und Süßes aus Japan	79,-
4-Gang-Menü inkl. Brot mit Tataki, Hummer, Reh und Süßes aus Japan	105,-
5-Gang-Menü inkl. Brot mit allem	125,-
Weinempfehlung zum 5-Gang-Menü (4 x 0,1l)	23,-
Weinempfehlung zum 4-Gang-Menü (3 x 0,1l)	17,-

*Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei unserem „Großen“ Menü
pro Umbestellung einen Aufpreis von 6,- EURO berechnen.*

ursprung

Das „Kleine“ Menü

Wartenfelser Gaaßleitenbrot aus dem Holzofen, frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten mit zwei Aufstrichen

Tatar von der Sous-vide gegarten Roten Bete mit eingelegter Senfsaat, Crostino, Wachtelspiegelei und Sauce Tatar

~

Rotes Thai-Gemüsecurry
knackig gegrilltes Gemüse mit Guavencreme, roter Curtypaste, Jasminreis und Koriander

~

Birne Helene
eingelegte Williams Christ-Birne aus Obristfeld (*Maintal bei Lichtenfels*) mit Schokocreme, Vanilleeis und Zuckerkrokant

3-Gang-Menü inkl. Brotwürfel 45,-

+ Spicy Ursprung fried Chicken (Maishähnchenbrust), ca. 150g zum Hauptgang dazu +15,-

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

Der Wein

2024 Weißer Burgunder Standp.
Weingut Juliusspital, Franken
0,1l 6,90 € / 0,2l 12,30 €

2024 Rotling
Weingut Juliusspital, Franken
0,1l 5,80 € / 0,2l 10,40 €

ursprung

Zum Aperitif

DAS FINGERFOOD

a Reuterla (fränkisches Canapé) vom Appetitsbrot
nach Oma Lottes Art, fränkisches Bierschinkenbrot
mit gebeiztem Lachs, roten gepickelten Zwiebeln
und Schnittlauch 3,-

BROTWÜRFEL

vom Wartenfelser Gaaßleitenbrot, aus dem Holzofen,
frisch aufgebacken, in Würfel geschnitten
mit zwei Aufstrichen 6,- / 12,-

Vorspeisen

DIE SALATSCHÜSSEL

mit jungen Blattsalaten, Radieserl, Rüben,
Kohlrabi, Tomaten-Schnittlauchdressing und Gartenkresse 16,-
und mit

- zwei Stück gebackenen Garnelen in Pankobrösel +8,-
- gebratenen Filetspitzen vom fränkischen Jungbulenfilet +9,-

TATAR VON DER ROTEN BETE

sous-vide gegart mit eingelegter Senfsaat, Crostino,
Wachtelspiegelei und Sauce Tatar 16,-

DAS CARPACCIO

vom fränkischen Weiderind, mariniert mit Schnittlauch-
dressing, Gewürzcreme, frischem Meerrettich, kleiner
Salatbowl und Schwarzbrot 24,-

TATAKI

von der norwegischen Fjordforelle auf Crostino
mit Avocadocreme und Yuzu-Sesam 25,-

ursprung

Suppen & Zwischengänge

DIE BRODSUPPM

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

DIE SCHAUMSUPPE

von Kartoffel und Lauch mit Sauerrahm,
frischen Kräutern und Brotchip 12,-

und mit

- zwei Stück gebackenen Garnelen in Pankobrösel +8,-
- gebratenen Filetspitzen vom fränkischen Jungbulenfilet +9,-

BRIE DE MEAUX

der „König der Käse“, französischer Rohmilchkäse
von der Kuh, im Ofen geschmolzen über gedrückten,
kleinen Kartoffeln mit Feldsalat und Haselnüssen 17,-

ursprung

Vegetarisch & Fisch

GORGONZOLA-LINGUINE	hausgemachte Linguine mit geschmolzenem, jungem Gorgonzola Mascarpone Dolce, frischer Petersilie und schwarzen Walnüssen	16,- / 19,-
	<u>+ 3 Garnelen in Pankobrösel gebacken</u>	+12,-
	<u>+ 5 Garnelen in Pankobrösel gebacken</u>	+20,-
DIE SCHWARZWURZEL	hausgemachte Pasta Paccheri mit Schwarzwurzeln à la crème, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und mariniertem Feldsalat	18,- / 24,-
	<u>+ gebratenes Filet von der norwegischen Fjordforelle, ca. 150g</u>	+18,-
ROTES THAI-GEMÜSECURRY	knackig gegrilltes Gemüse, mit Guavcreme, roter Currysauce, Jasminreis und Koriander	18,- / 24,-
KANADISCHER HUMMER	gebraten und aus der Schale gelöst, auf Reisnudeln mit Wakame Algen, Zitronengrasschaum und Chiliöl	39,- / 59,-

ursprung

Die Hauptsachen

SPANFERKEL-LEBER BERLINER ART	auf den Punkt gebraten, mit gestampften Butterkartoffeln, Apfelspalten, Schmor- und Röstzwiebeln	22,- / 28,-
SPICY FRIED CHICKEN	das Backhendl mal in der scharfen Variante mit rotem Thai-Gemüsecurry, Guavencreme, roter Curtypaste, Jasminreis und Koriander	25,- / 32,-
PORTION GESCHMORTE ENTE	mit gestampften Rotkraut-Kartoffeln, gebratenen Apfelspalten, Flower Sprouts und Cranberries	27,- / 37,-
REHRÜCKEN	rosa gebraten, mit Mohnschwarzwurzel, Zartbitter- Schokoladen-Jus und Limetten-Chicorée	37,- / 47,-
DAS FILETSTEAK	vom fränkischen Jungbullen, zartrosa gebraten mit Jus, Kräuterbutter und Pommes Frites	
	<i>Idefix Cut ca. 150 g</i>	49,-
	<i>Asterix Cut ca. 200 g</i>	59,-
	<i>Obelix Cut ca. 300 g</i>	85,-

ursprung

Zum Schluss

SÜßES AUS JAPAN	mit Reis-Eiscreme, Mango-Passionsfruchtragout und Sake-Gel	13,-
BIRNE HELENE	eingelegte Williams Christ-Birne aus Obristfeld (<i>Maintal bei Lichtenfels</i>) mit Schokocreme, Vanilleeis und Zuckerkrokant	15,-
CRÈME BRÛLÉE	von der belgischen Zartbitter-Schokolade aus dem „ <i>Hause Callebaut</i> “, mit Oma Lottes Rumtopffrüchten und geeister Maracuja	16,-
DER KAISERSCHMARRN	mit crèmeigem Vanilleeis, Apfelkompott, Mandeln und Staubzucker <i>Bitte geben Sie der Küche ca. 30 Minuten Zeit</i> <u>Letzte Bestellannahme mittags um 13.30 Uhr</u> <u>und abends um 22 Uhr</u>	18,- / 25,-
BRIE DE MEAUX	der „König der Käse“, französischer Rohmilchkäse von der Kuh, im Ofen geschmolzen über gedrückten, kleinen Kartoffeln mit Feldsalat und Haselnüssen	17,-