

Craftbeer

LADY IN RED

0,3 l schaumig / 3,80 €

Egertaldrink-Special

„HERBSTPRESSION“

Secco aufgegossen mit
Birnenmark, Quitte, Gin, Vanille
0,1 - 4,90 €

LILLET + WILD BERRY

6,90 €

PRISECCO ALKOHOLFREI MANUFATUR JÖRG GEIGER

Die herbe Frische von Rhabarber ist in dieser Cuvée
prägend und wird mit leichtem Duft von Apfelblüten und
Rosenblättern unterlegt.
0,1 - 4,00 €

Weine

die den Gaumen beflügeln

WEIß

2020er LES OLIVETTES

Domaine des Chenes, Côtes Catalanes,
Languedoc – Roussillon
Cuvée aus Muscat d`Alexandrie und Macabeu
Feine Noten von Muskat und Zitrusfrüchten im
Zusammenspiel mit einer angenehmen Balance zwischen
Säure, Frucht und Mineralität
0,2 - 6,90 / 0,75 - 24,00 €

ROSE

2020er JOHANNISHOF ROSÉ

Weingut Knipsner, Laumersheim, Pfalz
0,2 - 6,30 € / 0,75 – 22,00 €

ROT

2018er CIRO DOC

Rosso Classico, Librandi, Ciro Marina,
Kalabrien
Harmonisches Bouquet von Brombeeren,
Johannisbeeren und Pflaumen unterstützt von feinen
Gewürznoten.
0,2 – 6,50 € / 0,75 – 22,50 €

Beispielkarte

Sonntagmittag

Menü

VORSPESSE

CURRYSUPPE

Kürbis, Kokosmilch, Zitronengras, Banane, Sesamöl
(EUR 7,90)

HAUPTGANG

In GEWÜRZSAUCE geschmortes RINDERBÄCKCHEN

Blaukraut und kleine Kartoffelklößchen
(18,50 EUR)

DESSERT

MOUSSE au CHOCOLAT

Valrhona Schokolade und marinierte Pflaumen
(EUR 7,90)

p.P. 29,50 €

„NOAM“

Lagerbier aus der Universitätsbrauerei
Weißenstephan

Hellgelbes Lagerbier, leicht und mild im Geschmack,
hopfenreich mit feinen Kräuternoten und einer
moderaten Bitterkeit im Abgang.

0,33 - 3,80 €

Speisekarte

VORSPEISEN

GILLARDEAU AUSTER NR. 2

Auf crushed Eis mit Zitronenspalten und Pumpernickel-Butterbrot Stück / EUR 4,50

EGERTALER FISCHSUPPE

Gemüse, Pernod, Knoblauch, Zitrone EUR 8,90

CURRYSUPPE

Kürbis, Kokosmilch, Zitronengras, Banane, Sesamöl EUR 7,90

SCHOTTISCHER LABEL ROUGE LACHS

Confiert in Nussbutter, Schnittlauch, Zitrone, Maldon Sea Salt EUR 13,80

CARPACCIO VOM IRISCHEN RIND

Senf-Sherry-Sauce, Olivenöl, Parmesan EUR 14,50

BUNTE BLATTSALATE

KRÄUTERDRESSING EUR 4,90

KOCHSCHINKEN, GEKOCHTES EI EUR 7,80

HAUPTGÄNGE

LINGUINE

Label Rouge Lachsfiletstreifen, Senfsauce EUR 15,80

ZANDERFILET auf der Haut gebraten

Silvaner Sauce, Belugalinsen, Selleriecreme EUR 22,50

BOUCHOT MUSCHELN (kleinere Miesmuscheln)

AOP Normandie vor Mont St. Michel

Gemüse-Julienne in Tomaten-, Weißwein- oder Curryfond 500g / 1000g EUR 13,90 / EUR 19,90

FILETSPITZEN VOM SCHWEIN

Auf geröstetem Bauernbrot mit Edamer überbacken, Egerlinge, Blattsalat, Kräuterdressing EUR 13,80

ROASTBEEF vom GRILL ca. 200g

Schalottenjus, Herbstgemüse, Kartoffelbaggala EUR 28,50

LAMMHAXE im GEMÜSEFOND geschmort

Schalottenjus, Herbstgemüse, Kartoffel EUR 18,50

KARTOFFELBAGGALA

BLATTSALATE EUR 10,90

SCHWEINEFILET MEDAILLONS VOM GRILL, Ziegenkäse, Blattsalat EUR 15,90

DESSERT

MOUSSE au CHOCOLAT

Valrhona Schokolade mit marinierten Pflaumen EUR 7,90

EMPFEHLUNG VON DER CHEFIN

ANGELINA's LIEBLINGSKÄSE

von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen



EUR 10,90 / 12,90

„Für Einzelheiten zu vorhandenen Allergenen unserer Speisen fragen Sie bitte nach“