

Vorspeisen

starters

**Gebeizter Saibling | Baby Leaf Salat | Sauerrahm-Espuma |
Nuss-Crunch | Amaranth**

pickled char | baby leaf salad | sour cream espuma |
nut crunch | amaranth

D, E, M

14,80 €

**Brezenknödel-Carpaccio | Schnittlauch | Vinaigrette |
eingelegte rote Zwiebel | Radieschen | Crème Fraîche**

Carpaccio from pretzel dumpling | chives | vinaigrette,
pickled onions | radish | crème fraîche

A, C, G, J, M

12,50 €

Suppen

soups

Soljanka, dekonstruiert

**Rind | Silberzwiebel | Paprikagel | eingelegte rote Zwiebeln |
Sauerrahm | Gurke | Tomate | Pani Puri**

Soljanka, deconstructed

beef | silver onion | bell pepper gel | pickled red onions |
sour cream | cucumber | tomato | pani puri

A, G, J, M

9,50 €

Tomatensuppe | Rahm | Parmesan-Chip

tomato soup | cream | parmesan-chip

A, F, G, I, L, M

6,80 €

Salate

salads

Salatbowl mit Chicken Wings

**Mambonito Salat | marinierte Gurken | Kichererbsen | Karotten |
Rotkohl | Japanische Mayo | Miso-Zitronen-Dressing**

salad bowl with chicken wings

mambonito salad | pickled cucumber | chickpeas | carrots,
red cabbage | japanese mayonnaise | miso-lemon-dressing

F, I, J, K, M

18,80 €

Salatbowl mit vegetarischen Arancini

**Mambonito Salat | marinierte Gurken | Kichererbsen | Karotten |
Rotkohl | Japanische Mayo, Miso-Zitronen-Dressing**

salad bowl with arancini | mambonito salad |

pickled cucumber | chickpeas | carrots |

red cabbage | japanese majonnaise | miso-lemon-dressing

A, C, I, J, M

18,80 €

Hauptgerichte

main courses

Fleisch

meat

**Schweinebauch frittiert | Dashi Jus | Semmelknödel | Kimchi |
Koriander | Quinoa | Teriyaki**

fried pork | dashi jus | bread dumpling | kimchi |
coriander | quinoa | teriyaki

A, B, C, D F, G, H

21,50 €

Chicken Tonkatsu | Tonkatsu Sauce | Sticky Rice | Frühlingslauch

chicken tonkatsu | tonkatsu sauce | sticky rice | spring onion

A, C, F, K

19,80 €

Spicy Duck | Brioche Toast | Kimchi | Mayo | Pommes | Togarashi

spicy duck | brioche toast | kimchi | mayonnaise | french fries |
togarashi

A, B, G

17,80 €

**Tafelspitz vom Kalb | Meerrettich | Lauch sous vide | Karotte |
Sellerie |**

Lauch-Pulver | Kartoffelpüree

boiled beef | horseradish | leek (sous vide) | carrot | celery |
leek powder | potato mash

G, I, M

22,80 €

**Geschmorte Rinderbäckchen | Jus | Kimchi | Kartoffelpüree |
Sesam Cracker**

braised beef cheeks | jus | kimchi | mashed potatoes |
sesame cracker

B, D, G, H, I, L, M

23,50 €

**Beefburger | gebackene Zwiebelringe | Cocktail-Sauce |
Tomate | Salat | Cheddar | Pommes**

beef burger | fried onion rings | cocktail sauce |
tomato | salad | cheddar cheese | french fries

A, C, F, G, I, M

18,80 €

**Argentinisches Rinderfilet | Jus | cremige Polenta |
Baby Mais | Popcorn | Rosmarincracker | weißer Mais**

Argentinian fillet of beef | jus | creamy polenta |
baby corn | popcorn | rosemary cracker | white corn

F, I, J, K, M

29,80 €

Vegan/ Vegetarisch

vegan/ vegetarian

Gebackene Gnocchi | Tomaten-Concassée | Gran Prosociano | Basilikum-Pesto (vegan)

baked gnocchis | tomato concassée | gran prosociano |
basil pesto (vegan)

A, M, L

15,50 €

Beyond Burger | Zwiebel | Cocktail- Sauce | Tomate | Salat | Cheddar | Pommes (vegan)

beyond burger | onion | cocktail sauce |
tomato | salad | cheddar cheese | french fries (vegan)

A, F, M

18,80 €

Kräuterseitling | cremige Polenta | Jus | gepickelter Mais (vegan)

king oyster mushroom | creamy polenta | jus | pickled corn (vegan)

F, I, J, K, M

16,80 €

Fisch

fish

Heilbutt | Muscheln | schwarze Paella | Haselnuss-crunch

Halibut | mussels | black paella | hazelnut crunch

A, B, D, E, H

24,80 €

Dessert

desserts

**Weißes Schokoladenmousse | japanischer Milchreis | gepuffter Reis,
Kafir-Limetten-Sauce | Pampelmuse-Sorbet**

White chocolate mousse | japanese rice pudding | puffed rice |
Kafir lime sauce | grapefruit sorbet

C, G, M

13,80 €

**Dunkle Schokolade | Schoko-Erde
Himbeergel | Himbeere | Himbeer-Eis**

dark chocolate | chocolate soil
raspberry gel | raspberry | raspberry ice cream

A, C, G

12,50 €

“Nusskracher“

**Walnusseis | Pistazieneis | Haselnusseis | Walnuss granola |
Schokosplitter**

„nut cracker“

walnut | pistachio ice cream | hazelnut ice cream | walnut granola |
chocolate splitter

E, G, H

6,50 €

“Bananen Flick Flack“

**Bananeneis | Schokoladeneis | Stracciatellaeis | Schokoladensauce
„banana flic flac“**

Banana ice cream | chocolate ice cream | stracciatella ice cream |
chocolate sauce

G

6,50 €

Eis

Ice cream

**Walnuss^{E, H}, Pistazie^{E, H}, Schokolade, Erdbeer,
Joghurt-Waldfrucht, Griechischer Joghurt-Honig**

walnut, pistachio, chocolate, strawberry,
yoghurt- wild berry, greek yoghurt-honey

G

2,50 € pro Kugel

Sorbet

Himbeer, Erdbeer, Passionsfrucht, Mango

raspberry, strawberry,
passion fruit, mango

Portion Sahne

Cream

1,50€

Enthaltene Allergene

Bitte beachten Sie dass in den angebotenen Produkten
Spuren von Allergenen Inhaltstoffen enthalten sein können
und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

A: glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier,

D: Fische, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch,

H: Schalenfrüchte, I: Sellerie, J: Senf, K: Sesamsamen,

L: Schwefeldioxid/Sulphite, M: Lupinen

N: Weichtiere

Allergens contained:

Please note that traces of allergenic ingredients
may be contained in the products offered and, despite all care,
cross-contamination cannot be ruled out.

A: cereals containing gluten, B: crustaceans, C: eggs, D: fish, E: peanuts,

F: soy beans, G: milk,

H: nuts, I: celery, J: mustard, K: sesame seeds,

L: Sulphur, M: lupins N: molluscs

SAVE THE DATE!

Unsere kommenden kulinarischen Events -
sichern Sie sich jetzt Ihre Plätze!

Sonntag, 15. Februar ab 11.00 Uhr

Der HerzoBrunch

Highlights aus der fränkischen Küche wie Schäufelr, Krenfleisch und Co,

Sonntag, 15. März ab 11.00 Uhr

Brunch zum Start in den Frühling

Bärlauch, Rhabarber und zartes Lamm. Wir freuen uns auf den Frühling und auf Sie!

Osterfeiertage, 05. und 06. April ab 11:00 Uhr

Osterbrunch

Vielleicht hat der Osterhase ein paar Ostereier für Sie versteckt?
Osterliches Frühstücks- und Mittagsbuffet

Sonntag, 10. Mai ab 11:00 Uhr

Muttertagsbrunch

Alle wissen es: Mama ist die Beste. Um Sie gebührend zu feiern, genießt gemeinsam unseren Brunch mit Sektfrühstück und Mittagsbuffet

Samstag, 23. Mai ab 18:00 Uhr

Start in die Grillsaison

Gemeinsamer Grilabend mit Schweinshaxn, Hähnchen und Ente vom Drehspieß.