

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Lieblingsgerichte der Region

### Für die Liebhaber bodenständiger Gerichte

Hausgemachte Maultaschen in der Kraftbrühe mit Gartenkräutern	4,50
Magazine's Wurstsalat, dazu die Brotschale in weißer Balsamicovinaigrette mit Rotem Pfeffer, Oliven, Junglauch, Paprikaflets und Blattsalat	6,50
Feine Belugalinsen für's „Schbätsle“, dabei die knackende Saitenwurst und sautierter Bauchspeck	9,50
Gebratene Kalbsleber auf Steckrübenragout, dazu goldgelbe Röstkartoffeln	13,50
Geschrote Rinderroulade an geschmelztem Blaukraut und handgerollten Semmelknödeln	14,50
Rostbraten vom Rind mit Knusperzwiebeln an Bayrischkraut und hausgequetschten Spätzle	14,50
Ostalb Schlachtplatte mit sautiertem Schweinebauch, Blutwurstmaultäsche und Leberwurst auf Bayrischkraut, dazu hausgerollte Bubenspitze	15,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Suppe ist super

Bisque von Babyfenchel ♣ mit Roguefortmaultaschen	4,50
Dijonschaumsuppe mit Chorizo-Linsen und gebratener Garnele	6,50
Filet vom Heilbutt mit Inger und Chili gebraten auf Gemüsenudeln im asiatischen Rauchsüppchen	7,50

## Vor - Vorspeise

Wunderbarer Osietra Kaviar ♣ im windelweichen Landei auf Kartoffelrand	19,50
--	-------

## Vorspeisen

Mediterraner Vorspeisendienst – „Parmesan und Partisan...“ Coppa, Edelsalami, Parma, Oliven, Roma Tomaten und marinierten Gemüse, dazu die Brotschale	8,50
Kaltgeräuchere Brust und Kotelette von der Wachtel an Wirsingcrostini und Orangensalat	9,50
Gebratenes Kalbsbries im Pimentjus auf Petersilienpüree mit gepackter Blutwurst	10,50
Seeteufelbäckchen mit Tamarinde geschmort auf Thai-Spargel an gelasierten Wasserakastanien	12,50
Tartar und Carpaccio vom Rinderfilet an Blumenkohlkrem mit Rote Beete Salat	12,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Tagesfrische Figürensalate

Kleinigkeitensalat ♣ mit schottischer Brotschale	3,50
Gebratener Brie de Meau ♣ mit gerösteten Walnüssen und Honigzetschgen an großem Salat	9,50
Putenbruststreifen auf großem Marktsalat, dazu die schlanke Brotschale	9,80
Streifen vom Angus-Rinderfilet an großem Salatbukett, dazu die berühmte Brotschale	13,50
Filets von Edelfischen auf figurbetontem Salatkonzept der Region, dazu die italienische Brotschale	14,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Pasta Globale

Pasta Aglio Olio ♣ mit Chipotles und frischen Gartenkräutern	7,50
Pasta mit Steckrübenragout ♣ und Gartenkräutern	7,50
Pot au Feu vom Fasan mit Wurzelgemüse an Spirellinudeln	13,50
Pasta mit gebratenen Rinderfiletstreifen in Gorgonzolakrem	14,50
Pasta mit Meeresfrüchten in Tomaten-Olivensugo	14,50
Pasta ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50
Weißweinrisotto ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Fischgerichte

Geräuchertes Filet vom Schwertfisch auf Bayrischkraut an Kartoffelgebäck	16,50
Glasiertes Heilbutt-Involtini auf Steckrübenragout mit Chorizo an Weißweinrisotto	20,50
Filet vom Papageifisch in Kokosmilch pochiert auf Cassauet von Thai-Spargel, Kräuterseitling und Sepiatagliatelle	21,50

## Fleischgerichte

Lammkotelette in der Olivenkruste auf Rahmwirsing an Blumenkohl-Kartoffelgebäck	18,50
Filetsteak vom Angusrind an aktuellen Salatkonstellationen	19,90
Hausgeräuchertes Filet Mignon auf blauem Schalottenkonfit und gebackene Piment- Gemüsespraline	24,50
Ganzes Filet vom Wildschwein im Kaffeemantel mit Trüffel auf Balsamicolinen an Römischen Nocken	28,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## ... Süßes kann nicht Sünde sein ...

Lust auf unsere Minidesserts? süße Versucherle zum Stückpreis von	1 <sup>1/2</sup> €iro
Rahmeis ♣ mit Gewürzrosinen an temperiertem Topfenkuchen und Mangotartar mit Roten Beeren	6,00
Gebackene ♣ Schachbrettschokolade mit Sour Sop Sorbet und Ragout von frischen Preiselbeeren	6,00
Ziegenkäsesouffle ♣ an Salat von Blutorangen in Thymianvinaigrette und Quittensorbet	6,50

Unser Angebot an hausgemachten Kuchen und Torten wechselt ständig.  
Unsere Servicekräfte informieren sie gerne.

## Bei uns isst alles Käse 9,50

Hier eine Auswahl verschiedener Rohmilchkäse vom  
Käsebrett, die wir gerne mit Feigensenf oder  
Quittengelee servieren

### Kuhmilch

Camembert de Normandie, Epoisses de Bourgogne,  
Foume d'Ambert, Gaperon, Greyezer, Livarot,  
Parmesan, Taleggio, Tête de Moine

### Schafsmilch

Brebis au Génépy, Brin d'Amour, Roquefort

### Ziegenmilch

Pouligny-Saint-Pierre, Soignon, St. Maure nature oder  
in Asche affinert, Valençay

Lieferant unserer Rohmilchkäse ist  
Maître Affineur G. Waldmann, Käse-Ecke Erlangen

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

# Heimat Menü\*

*Amuse Bouche*

*Suppe*

Maultaschen in der Kraftbrühe mit Gartenkräutern

*Hauptgang*

Rostbraten vom Rind mit Knusperzwiebeln,  
dazu handgequetschte Spätzle

*Käsegericht*

Auswahl französischer Rohmilchkäse

*oder*

*Süßspeise*

Topfenkuchen mit frischen Preiselbeeren an Quittensorbet

Drei Gänge 22,50 €iro

Vier Gänge 28,50 €iro

\* zu Ehren der Ostalb und deren Bürgermeistern

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

# Bartholdy Menü\*

## *Amuse Bouche*

### *Suppe*

Heilbuttfilet mit Inger und Chili gebraten auf  
Gemüsenudeln im asiatischen Rauchsüppchen

### *Vorspeise*

Seeteufelbäckchen mit Tamarinde geschmort auf  
Thai-Spargel an gelasierten Wasserakastanien

### *Hauptgericht*

Fiel vom Papageifisch in Kokosmilch pochiert  
auf Sepiatagliatelle

### *Käsegericht*

Auswahl französischer Rohmilchkäse

*oder*

### *Süßspeise*

Salat von Blutorangen in Thymianvinaigrette  
an Sour Sop Sorbet

Drei Gänge 35,00 €uro

Vier Gänge 41,00 €uro

Fünf Gänge 49,00 €uro

\* zum Gedenken an den 200sten Geburtstag des Komponisten  
Jakob Ludwig Felix Mendelssohn Bartholdy, am 3ten Februar

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

# Haydn Menü\*

*Amuse Bouche*

*Vorspeise*

Brust und Kotelette von der Wachtel an Wirsingcrostini

*Suppe*

Wild Essenz mit Pimenttropfen und Rosmarinnockerln

*Zwischengericht*

Gebratener Brie de Meau ♣ mit gerösteten Walnüssen und  
Honigzwetschgen an Salatblatt

*Hauptgericht*

Filet vom Wildschwein im Kaffeemantel  
mit Trüffel gefüllt auf Balsamicolinsen

*Käsegericht*

Auswahl französischer Rohmilchkäse

*oder*

*Süßspeise*

Rahmeis ♣ mit Gewürzrosinen an temperiertem  
Topfenkuchen und Mangotartar mit Roten Beeren

Drei Gänge 38,00 €uro

Vier Gänge 44,00 €uro

Fünf Gänge 50,00 €uro

Sächs Gänge 60,00 €uro

\* zum Gedenken an den 200sten Todestag des Komponisten und Hofmusikers  
(Franz) Joseph Haydn, am 31sten Mai  
„Ich war von der Welt abgesondert, niemand in meiner Nähe konnte mich an mir  
selbst irremachen und quälen, und so musste ich original werden.“