

ZEIT FÜR SPARGEL

Vorspeise - starter

€

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 7,50
Asparagus cream soup with cream topping 7,50

Hauptgerichte - main

€

1 Pfund deutscher Stangenspargel 19,90
mit Sauce Hollandaise, flüssiger Butter und Kräuterkartoffeln
mit Landrauchschinken 24,00
mit paniertem Kalbsschnitzel 35,00
mit gebratenem Lachsforellenfilet 32,00
mit gebratenem Rinderfilet 45,00

1 pound of German asparagus 19,90
with hollandaise sauce, butter sauce and potatoes
with country smoked ham 24,00
with „Wiener Schnitzel“ from veal saddle 35,00
with fried salmon trout fillet 32,00
with fried fillet of beef 45,00

Dessert - Dessert

€

mit Grand Marnier marinierte Erdbeeren 9,50
dazu Vanilleeis
Strawberries marinated with Grand Marnier 9,50
served with vanilla ice cream

MENÜ GENIEßEN OB DER TAUBER

"Genießen ob der Tauber" ist eine kulinarische Initiative führender Gastwirte und Hoteliers aus Rothenburg ob der Tauber und Umgebung. Mit einem hohen Bewusstsein für Nachhaltigkeit werden feine, regionale Gerichte für die hauseigene Speisekarte ausgewählt. Die Gerichte entstammen der großen fränkischen und hohenlohischen Küche.

In jedem Fall schmeckt man, was man isst.

Vorspeise

€

Brotscheiben vom Frankenlaib mit Fassbutter

Sous vide garte Entenbrust
mit kleinem Salat, Linsendressing
und Fenchelcarpaccio

15,90

Hauptgericht

Filetspitzen vom Rind
mit Rahmsauce, Pilzen,
buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle

29,00

Dessert

hausgemacher Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren
Vanillesauce und Vanilleeis

8,90

Menüpreis 39,00 €

AGNES STÜBERL

Suppen

€

Ⓢ Klare Tomatenessenz
mit Cherrytomaten und Basilikum

6,90

Bouillabaisse „Coast Collection Style“
mit Garnele, Fischfilets und Gemüsestreifen

9,50

Vorspeisen

€

„Eisenhut-Stulle“
Rindertatar geflämmt,
Teriyaki, Asiamayo und Brioche

15,90

Carpaccio vom Kalb
mit Grana Padano, Rucola und Pinienkernen

13,90

Ceasar Salat mit Croutons und Grana Padano
mit gebratenen Putenbruststreifen
mit gebratenen Garnelen

9,90

15,90

17,90

Risotto & Vegetarisch

€

Vegi-Tempura
Buntes Gemüse in Tempurateig gebacken
mit Karottenpüree und würzigem Kräuterdip

11,50

Rote Beeterisotto
mit gerösteten Walnüssen, Bacon und Amaretti-Crunch

14,90

Fränkische Käsespätzle
mit Röstzwiebeln und Gurkensalat

12,90

Klassiker Fisch

€

Gebratenes Lachsfilet
mit Zitronensauce, Wokgemüse und Basmatireis

24,00

Filet vom Loup de Mer
mit Noilly Prat Sauce, Blattspinat
und gebratener Kartoffelcreme

24,00

Klassiker Fleisch

€

Kotelette vom Susländer Landschwein
Jus, mediterranem Gemüseintopf und Kartoffelgratin

27,00

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Kartoffelmousseline und Rotkohlsalat

28,00

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit gebratenen Drillingen und Gurkensalat
dazu handgerührte Preiselbeeren

28,00

SPEZIALITÄTEN KARTE

FÜR PRODUKTLIEBHABER

HAUPTKOMPONENTE

€

Rumpsteak ca. 200 Gramm	23,00
Kalbsrückensteak ca. 200 Gramm	23,00
Puten-Steak ca. 200 Gramm	15,00
Rinderfilet ca. 200 Gramm	26,00

BEILAGE

€

wählen Sie dazu

Rosmarinkartoffeln	4,50
Pommes Frites	5,50
Kartoffelgratin	4,50
Ratatouille Gemüse	5,50
Gurkensalat	4,50
Jus	2,50
Rahmsauce	2,50
hausgemachte Kräuterbutter	1,50

Dessert €

Bananen-Passionsfrucht Crème Brûlée mit Waldbeerenragout und Sorbet	6,90
Bayrischer Apfelstrudel mit geschlagener Sahne und Vanilleeis	7,50
Brownie mit Schokoladenganache Mango-Ragout und Himbeersorbet	6,90
Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren, Vanillesauce und Vanilleeis	8,90

Heißgetränke €

Espresso einfach doppelt	2,60 4,50
Tasse Kaffee klassisch entkoffiniert	3,90 4,50
Cappuccino	3,90
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	4,50
Glas Tee Sweet Ginger Darjeeling Assam English Breakfast Kamille Pfefferminz Classic Green	2,60