

AGNES STÜBERL

MENÜ GENIEßEN OB DER TAUBER



"Genießen ob der Tauber" ist eine kulinarische Initiative führender Gastwirte und Hoteliers aus Rothenburg o.d.T. 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.



Baguette und Butter vorweg



Kürbisvariation

Hirtenkäse | Bulgur | Pfeffer-Sorbet

pumpkin variation
greek cheese | bulgur | pepper sorbet

17.50



Barbarie Entenbrust

Preiselbeerjus | Maronen | Rotkohl | Serviettenknödel

Duck Breast
cranberry sauce | chestnuts | red cabbage | bread dumpling
32.00



Kaiserschmarrn

Preiselbeeren | Vanillesauce | Vanilleeis

homemade „Kaiserschmarrn“
cranberries | almonds | vanilla ice cream
9.90





Menü komplett 49.90

Suppen & Vegetarisch

Cremige Currysuppe Pinienkerne Mandeln Croutons	8.50
creamy curry soup pine nuts almonds croutons	8.50
Kürbiscremesuppe Kerne Öl	8.50
pumpkin soup seeds oil vegetabeles	8.50
Fränkische Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat	17.50
Franconian cheese spaetzle crunchy onions cucumber salad	17.50
Kürbis-Risotto Maronen Kirschtomaten Bacon	17.50
pumpkin risotto chestnuts cherry tomatoes bacon	17.50

Vorspeisen & Salate

Taco vom Rind Rinderhackfleisch Guacamole Ponzu-Creme rote Zwiebeln Peperoni	Stück 6.50
beef taco minced beef guacamole ponzu-creme red onions pepperoni	piece 6.50
Caesar Salad Grana Padano Croutons mit gebratenen Putenbrustsreifen mit gebratenen Garnelen	9.90 16.50 18.50
Caesar Salad Grana Padano (parmesan) croutons sauteed turkey breast strips sauteed shrimps	9.90 16.50 18.50
Carpaccio von Lachs und Heilbutt Asiamayo marinierte Buchenpilze Rucola Grissini	18.50
Carpaccio with salmon and halibut asia mayo marinated beech mushrooms arugola grissini	18.50
Spinatsalat  Ponzudressing Moosbeeren Feta zusätzlich mit Tempura-Shrimps	9.90 18.50
spinach salad  ponzu dressing / cranberries Feta add tempura shrimps	9.90 18.50

STEAK

JE CA. 200 GRAMM

Rumpsteak rump steak	26.00
Kalbsrückensteak veal back steak	26.00
Putensteak turkey steak	19.50
Rinderfilet fillet of beef	30.00

BEILAGE - SIDES

wählen Sie dazu / choose a side dish

Rosmarinkartoffeln rosemary potatoes	5.50
Pommes Frites french fries	5.50
Gemischter Salat mixed salad	5.50
Grüner Spargel green asparagus	6.50
Jus	2.50
Rahmsauce creamy sauce	2.50
hausgemachte Kräuterbutter homemade herb butter	1.50

Fisch - Fish

Gebratenes Zanderfilet
Peperonata | grüner Spargel | Kartoffel-Olivenstampf 29.00

pan fried zander filet
peperonata | green asparagus | potato olive mash 29.00

Gebratenes Lachsfilet
Currysauce | buntes Gemüse | Kartoffelpüree | Lachsflocken 29.00

pan fried salmon filet
Curry sauce | colorful vegetables | mashed potatoes | salmon flakes 29.00

Fleisch - Meat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 29.90
Bratkartoffeln | Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

Wiener Schnitzel made from veal loin 29.90
fried potatoes | cucumber salad | homemade cranberry sauce

½ Ente 29.00
Orangensauce | Rotkohl | Kartoffelknödel | Preiselbeeren

½ duck 29.00
à la orange | red cabbage | potato dumpling | cranberries

Gebratener Rinderrücken 32.00
Portweinsauce | Babykarotten | junger Broccoli | getrüffeltes Selleriepüree

pan fried Rumpsteak 32.00
Portwine sauce | baby carrots | broccoli | celery puree truffle

Gebratener Hirschrücken 36.00
Wildjus | Speckwirsing | Portweinmaronen | gebratene Champignons

pan fried saddle of deer 36.00
deer sauce | savoy cabbage with bacon | portwine chestnuts
fried mushrooms

Dessert

Schoko Malheur 9.90
Meringue | Sorbet | Beeren | Ananasragout

choco malheur 9.90
meringue | sorbet | berries pineapple ragout

Bayrischer Apfelstrudel 9.90
geschlagene Sahne | Vanilleeis

bavarian „Apfel Strudel“ 9.90
vanilla ice cream | whipped cream

Kaiserschmarrn 9.90
Preiselbeeren | Vanillesauce | Vanilleeis

homemade „Kaiserschmarrn“ 9.90
cranberries | almonds | vanilla ice cream

Brombeermousse 9.90
Biscotti | süßer Schwamm | Sorbet

Blackberry mousse 9.90
biscotti | sweet sponge | sorbet