

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



Mild geräucherter Schinken
Lauchstroh | Kirschtomaten | Fenchelsalat

smoked ham
cherry tomatoe | leak | fennel salad

16.50



Filetspitzen vom Rind
Rahmsauce | Pilze | buntes Gemüse | hausgemachte Spätzle

fillet tips of beef
cream sauce | mushrooms | vegetables | homemade Spätzle

32.00



Bayrischer Apfelstrudel
geschlagene Sahne | Vanilleeis

bavarian „Apfel Strudel“
vanilla ice cream | whipped cream

9.50







Menü komplett 49.00

Suppen & Vegetarisch

Cremige Currysuppe Pinienkerne Mandeln Schnittlauch-Öl Croutons	8.50
creamy curry soup pine nuts almonds chive oil croutons	8.50
Fränkische Käsespätzle Röstzwiebeln Gurkensalat	15.50
Franconian cheese spaetzle crunchy onions cucumber salad	15.50
Spargel-Risotto getrocknete Apfelringe Kirschtomaten Parmesan	17.50
Asparagus risotto dried apple cherry tomatoes parmesan	17.50

Vorspeisen & Salate

„Eisenhut-Stulle“ Rindertatar geblänt Teriyaki Lachskaviar Brioche	17,50
„Eisenhut – Stulle“ flamed Beef tartare teriyaki salmon caviar brioche	17.50
Lachsfilet „Rujak“ würzige Fruchtsauce Ananas Blattsalate	16.50
salmon filet „rujak“ spicy fruit sauce pineapple salad	16.50
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
Spinatsalat  Ponzedressing Moosbeeren Feta zusätzlich mit Tempura-Shrimps	9.90 18.50
spinach salad  ponzu dressing / cranberries Feta add tempura shrimps	9.90 18.50
Mangosalat  Mangodressing Gurken Paprika Erdnüsse Koriander	12.90
mango salad  mango dressing / cucumber paprika peanuts cilantro	12.90

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
Kräuterschaum | Pfannengemüse | Topinambur | Lauchstroh 29.00

Fried zander filet
Herb foam | stir fried vegetabeles | jerusalem artichoke | leak straw 29.00

Gebratenes Lachsfilet
Zitronenöl | Currygemüse | Kartoffelpüree | Lachsflocken 29.00

Fried salmon filet
lemon oil | curry vegetabeles | 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

Rosa gebratenes Lammkarree
Chimichurri | grüner Spargel | Couscoussalat 29.00

lamb rack
chimichurri | green aspargus | couscous salad 29.00

Gebratener Rinderrücken
Portweinsauce | Babykarotten | junger Broccoli | Erbsenpüree 32.00

Fried Rumpsteak
Portwine sauce | baby carotts | broccoli | pea puree 32.00

Surf & Turf
Rinderfilet | Garnelen | Jus | Edamame | violette Süßkartoffeln 35.00

Surf & Turf
Beef filet | shrimps | jus | edamame | violet sweet potato 35.00

Dessert

Schoko Malheur 9.90
Meringue | Sorbet | Beeren | Ananasragout

choco malheur 9.90
meringue | sorbet | berries pineapple ragout

Bayrischer Apfelstrudel 9.50
geschlagene Sahne | Vanilleeis

bavarian „Apfel Strudel“ 9.50
vanilla ice cream | whipped cream

Kaiserschmarrn 9.90
Preiselbeeren | Vanillesauce | Vanilleeis

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

Dreierlei Sorbet nach Tagesangebot 9.50
Ananasragout | Minzpesto

Trio of sorbet (daily selection) 9.50
pineapple ragout | mint pesto