

Aperitif

	Euro
Augustiner Helles vom Fass 0,25	3,5
Bründlmayer Rosé 0,1 Winzersekt Österreich	9
Bella Vista Cuveé Brut 0,1 Franciacorta D.O.C.G	11
Jeeper Grande Réserve 0,1 Les Domaines Jeeper	13
Miss Rosy	9
Kiyoko Yuzu	11

Snacks & Austern

Kleinigkeiten in die Mitte

Fine de Claire No.2

Euro

Vineigrette | Austernbrot

3 Stück	12
6 Stück	22
12 Stück	36

Herzhafte Waffel

je 2,50

Kimchi | pulled Pork | Ziegenfrischkäse Mousse

Taggiasca Oliven

6

Langostino Krapfen

6

3 Stück

Lachs gebeizt

Curry | rote Beete | Panko

6

Fränkischer Schinken, Metzgerei Fleischmann

8

Vorspeisen kalt

	Euro
Tunfisch Tataki <i>Ponzu Gurke Schalotte</i>	16
Garnelen Carpaccio <i>Hummerschaum Aprikose Grünkohl Pinienkerne</i>	16
Adler's Beef Tatar <i>Hand geschnitten Ei Miso Dijonsenf</i>	16
Bauern Stolz „ Das beste von der Ente“ <i>Pastete gebraten Calvadosgelee Orangensorbet Feige</i>	29

Vorspeisen warm

	Euro
Rote Beete Suppe <i>Cuminschaum</i>	12
Bouilliabaise <i>3 Fische Sauce Rouille</i>	14
Pulpo <i>Kartoffel Estragon Zitronenschaum</i>	16
Trüffel Gnocchi <i>gefüllt schwarzer Trüffel</i>	18
Knoblauchsländer Ackergold <i>Gemüse aus dem Ofen 60 Minuten Ei Kräuterschaum</i>	16

Hauptsächlich

Euro

Knoblauchländer Ackergold

Gemüse aus dem Ofen | 60 Minuten Ei | Kräuterschaum

22

Trüffel Gnocchi

gefüllt | schwarzer Trüffel

22

Holsteiner Weidehuhn von Odefey & Töchter

Brust gebraten | Keule gezupft | Beurr Blanc | Trüffel

24

2x Lamm

Rücken rosa | Hüfte geschmort | Babaganoush | Dörbst Chimichurri

26

Seeteufel

Beetepüree | Mohnbrösel | Dill

26

Beilagen

Euro

Getrüffelte Selleriecreme	6
Risotto	6
Wintergemüse	6
Bunter Graupensalat	5
Grünkohlsalat Birne Cranberry	5
Geschmorter Orangenfenchel	6



Kaffee

Espresso	1,9
Espresso macchiato	2,0
Doppelter Espresso	2,9
Doppelter Espresso macchiato	3,0
Cappuccino	3,2
Latte Macchiato	3,6
Kaffee	2,8

Verdauen

	Euro
Fränkischer Apfel	4
Fränkische Zwetschge	5
Hertel Bitter, Kräuterlikör	7
Nonino, Grappa Merlot	8
Grappa di Barolo	9
Reisetbauer, Weichselbrand	11
Lantenhammer, Waldhimmbeere	11
Bodega Lustau, PX Sherry "San Emilio "	12
Ardbeg & Parmesan, 10 Jahre	16
Macallan Whisky, Fine Oak, 12 Jahre	18
Slyers, Bavarian Whisky, 12 Jahre	18

süssKram

	Euro
Adler´s Stiehlpralinen <i>verschiedene Sorten nach Angebot</i>	<i>je Sorte 2,5</i>
Käsevariation Affineur Waltmann <i>Früchtebrot chutney Oliven</i>	16
<i>Wir Empehlen zum Käse: PX Sherry "San Emilio", Bodega Lustau</i>	12
Grünes Thaicurry	14
Schokolade <i>Toffeecreme Knusperkrokant Milch Madla geeist</i>	14

Biere

Flasche	Euro
Hofmann Pils 0,33 l	3,5
Clausthaler Alkoholfrei 0,5 l	4
Augustiner Weizen 0,5 l	4,5
Augustiner Radler 0,5 l	3,5

offene Weine

	Euro	
	0,1 l	0,2 l
Horst Sauer „Cuvee Schwarzer Adler“ <i>Eigen kreiert Franken Deutschland</i>	5,5	10,5
Markus Molitor <i>Weissburgunder Mosel Deutschland</i>	5,5	10,5
Juwel <i>Grauburgunder Rheinhessen Deutschland</i>	5,5	10,5
Grüner Veltiner „Bunte Kuh“ <i>Grüner Veltiner Kremstal Deutschland</i>	5,5	10,5
Rocapesta <i>Cuveé aus Sangiovese Syrah und Petit Verdo Italien Toskana</i>	6	10
Donatella Cinelli <i>100% Sangiovese Toskana Italien</i>	10	14
De Toren Fusion 2013 <i>Südafrika Cabernet Franc Merlot Cabernet Sauvignon Petit Verdot Malbec</i>	12	16

Wasser | Säfte & Co

	Euro		Euro
Vöslauer ohne / prickelnd 0,75 l	7		
		Fever Tree Tonic Water 0,20 l	4
Vaihinger Saft 0,30 l	4,5	Aqua Monaco Tonic 0,20 l	4
Vaihinger Schorle 0,30 l	3,5		
<i>Apfel Orange Johannisbeere</i>		Schweppes 0,20 l	
<i>Maracuja Cranberry</i>		<i>Bitter Lemon Ginger A. Indian Tonic</i>	3
Coca Cola 0,33 l	3,5		
Coca Cola Zero 0,33 l	3,5		
Orangina 0,25 l	3		
Spezi Original 0,33 l	3,5		

unserer Partner

Kochstoff

Hesselberger Stör

Elsbergen Gemüse aus dem Knoblauchsland

Frische Paradies Fürth

Chefs Culinar

Fruchtecke Schlosser

Bührmann Weine

Crusta Nova München

Metro Nürnberg

KU-Weinhalle

Odyfey & Töchter
(FREILANDHÜHNER AUS SCHLESWIG – HOLSTEIN)

Gärtnerei Pfann

Wir freuen uns auf eine tolle Zusammenarbeit