

FRÄNKISCHE TAPAS

I. GANG – 3 VORSPEISEN € 25

Wildschweinpflanzerl, Kernöl-Mayonnaise,
kandierter Kürbis
Gebeiztes Forellentatar, eingelegte Senfgurken
Hühnerleberparfait im Pumpernickelmantel,
Süßweingelee, Haselnüsse



II. GANG – 3 ZWISCHENSPEISEN € 29

Spargelrahmsuppe mit Einlage und Croutons
Gulasch von Steinpilzen und Semmelstoppeln,
Böhmischer Knödel
Geräuchertes Störfilet, Lauchpüree, Nussbutter,
gepickeltes Gemüse



III. GANG – HAUPTSPEISE € 29

Geschmorte Lammschulter, Senfkruste, Stangenspargel

Addon: Gemüsesalat aus dem Holzkohlegrill € 6
Fränkische Pommes € 6



IV. GANG – 3 KÄSE € 22

3 Milch-Käse, gerösteter und eingelegter Amaranth
„Junger Oberpfälzer“, Feigensenf
Ziegenfrischkäse, Bärlauchpesto, Fruchtbrot



V. GANG – 3 NACHSPEISEN € 22

Sorbet vom roten Apfel, karamellierter Mohnstrudel,
Griesflammerl, Rhabarber
Joghurtsorbet, „Peter-Wackel-Lemoncurd“

3-Gang Menü € 64,90
(7 Tapas)

4-Gang Menü € 79,90
(10 Tapas)

5-Gang Menü € 89,90
(13 Tapas)

HEIMAT MENÜ

Aus der gastronomischen Welt
von Alexander Herrmann haben wir ein noch nie
dagewesenes 6-Gang „best of“ Signature Menü kreiert!

Handgeschnittenes Tatar
vom salzgereiften Herfordrind,
puristisch mit Salz und Pfeffer gewürzt,
Schalottenchutney, Spargelsalat € 25

als Hauptgang € 39



Flusskrebsschaumsuppe,
Meerrettich-Fischpflanzerl, Croutons € 15



Frikassee vom Landhuhn,
pochiertes Ei, Zuckerschoten, Sauerklee,
geröstetes Gewürzbrot € 18



Wallerfilet mit Nuissbutterl gebraten,
Speck, junges Kraut & Co „Sauerkraut Style“,
Haselnuss-Beurre blanc € 29



Unser Klassiker seit 1955

Filet du Patron,
Rinderfilet-Steak mit Whisky flambiert,
getrüffelte Gänseleber, grüner Pfeffer € 35

Add-On: Gemüsesalat aus dem Holzkohlegrill € 6
Fränkische Pommes € 6



Sorbet vom „fränkischen Tropenhaus“,
luftiger Eierlikör, karamellierter Hefezopf € 15

6-Gang Menü € 125

ENTENESSEN

JUNGE ENTE IM GANZEN IM ROHR GEBRATEN

Immer & ausschließlich sonntags
(12:00 – 14:00 Uhr & 18:30 – 20:00 Uhr)

½ Ente – Posthotel-Tradition a la Oma Herta

Frühlingsalat, eingelegter Spargel, Croutons & Co



Brust, Blaukraut, Kartoffelklöße, Pfeffer-Apfel

UND

Keule, getrüffelter Rahmwirsing, Brezenknödel



Joghurtsorbet, eingelegter Rhabarber, Baiser

Salat, 2 x Ente, Sorbet € 65

2 x Ente € 55

½ Ente – Franken-Samurai inspiriert von Paul Herrmann

Asiatische Entenkraftbrühe, eingelegter Kürbis



Brust mit Soja glasiert, Wokgemüse, Udon-Nudeln

UND

Keule knusprig gebacken, Kimchi,
Enoki Pilze, Wasabi-Mayonnaise, „fried rice“



Matchatee-Sorbet, Kokos-Tapioka

Suppe, 2 x Ente, Sorbet € 65

2 x Ente € 55