

FRÄNKISCHE TAPAS

I. GANG – 3 VORSPEISEN € 25

Schinken-Walnussbrot-Salat, Schnittlauch
Tatar von der gebeizten Forelle, Gemüselaub, Senf-Dillsoße
Kandierter Kürbis, geröstete Kerne, Spitzkohlsalat



II. GANG – 3 ZWISCHENSPEISEN € 29

Exotischer Kürbiseintopf, Garnelen-Saté
Sellerie-„Schnitzel“, Kräuteremulsion
Feines Kalbsragout, kleine Klöße



III. GANG – HAUPTSPEISE € 29

„Wilderer Pfännla“
Hirschnacken geschmort, Wirsing, Leberspätzle, Johannisbeeren

Add on: gebratene Waldpilze € 6
Fränkische Pommes € 6



IV. GANG – 3 KÄSE € 22

Hartkäse, Rotweinzwiebeln, Dörr-Aprikose
Obatzder Creme mit Paprika-Confit
Käsetarte mit Blauschimmel, Birne



V. GANG – 3 NACHSPEISEN € 22

Haselnuss-Gugelhupf, Rotwein-Zwetschgen
Birnen-Frischkäse-Eis, Butterstreusel
Bienenstich, Vanillecreme, Mandelkrokant

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
„best of“ Signature Menü kreiert!

„Bistro-Signature-Dish“

Handgeschnittenes Rindertatar
Chili-Kartoffelchips, eingelegte Gurken, Schalotten-Chutney,
Jogurt-Espuma, gebackenes Bio-Ei € 25



„Heimat-Krustentier“

Schaumsuppe von der Bayerischen Garnele, geflämmer
Saibling, eingelegte Kirschtomate, Croutons € 18



„Kult-Pasta“

Tagliatelle in Trüffelsugo geschwenkt, Schmorkürbis,
gebratene Herbstpilze, grob geriebener Hartkäse € 29



„Backfisch deluxe“

Karpfenfilet im Tempura gebacken, Sellerie-Sesam-Salat,
Limetten-Schmand, Feldsalat € 25



Unser Klassiker seit 1955 - „Filet du Patron“

Rinderfilet-Steak mit Whisky flambiert,
getrüffelte Gänseleber, confierte Tropea-Zwiebel,
grüner Pfeffer € 37

Add-On: gebratene Waldpilze € 6
Fränkische Pommes € 6



„Death by Chocolate“

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
Gewürzbirne, Vanilleeis € 15

4-Gang Menü € 94
(Tatar, Suppe, Filet, Dessert)

6-Gang Menü € 125

ENTENESSEN

JUNGE ENTE IM GANZEN IM ROHR GEBRATEN

Jeden Sonntag & nur am Sonntag
(12:00 – 14:00 Uhr & 18:30 – 20:00 Uhr)

½ Ente – Posthotel-Tradition a la Oma Herta

Herbstsalate, gebratene Waldpilze, Brotchips & Co.



Brust, Blaukraut, Kartoffelklöße, Pfeffer-Apfel

UND

Keule, getrüffelter Rahmwirsing, Brezenknödel



Joghurtsorbet, Rotwein-Zwetschgen, 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, Brokkoli-Gemüse, Udon-Nudeln

UND

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



Matcha-Tee-Sorbet, Kokos-Tapioka

Suppe, 2 x Ente, Sorbet € 65

2 x Ente € 55