

## FRÄNKISCHE TAPAS

### I. GANG – 3 VORSPEISEN € 25

Gänseleber-Praline, geröstete Haselnuss, Quittengelee  
Eingelegtes Wintergemüse, kandierter Kürbis,  
Schwarzbrot-Crumble  
Fränkisches Vitello Tonnato:  
Gebeizter Schweinrücken, Räucherfischsauce



### II. GANG – 3 ZWISCHENSPEISEN € 29

Knusper-Hecht, Zitronen-Vinaigrette, Sellerie  
Feines Gänseragout, Grieß-Klößchen,  
gepickelte Johannisbeeren  
Gebackener Blumenkohl, Schnittlauch,  
7-Minuten-Ei Mayonnaise



### III. GANG – HAUPTSPEISE € 29

„Trüffel-Schwein“  
Gegrilltes Duroc Schwein,  
4 Wochen in unserer Salzkammer gereift,  
Trüffeljus, karamellisiertes Kraut

Add on:  
gebratene Waldpilze € 6  
Fränkische Pommes mit Trüffelmayonnaise € 6  
Feldsalat, eingelegter Sellerie, Speck & Croutons € 6  
Trüffel frisch gehobelt je Gramm € 3



### IV. GANG – 3 KÄSE € 22

Ziegen-Feta, kandierte Früchte, Feldsalat  
Gebröselter Blauschimmelkäse, Blaukraut-Salat, Cracker  
Käse-Fondue, geschmorter Kürbis, geröstete Kerne



### V. GANG – 3 NACHSPEISEN € 22

Lebkucheneis, Rotwein-Zwetschgen, Mandelstreusel  
Honiggel, Vanille-Buttercreme, Brotchips  
Käsekuchencreme, Mandarinsorbet,  
gesalzene Schokoladencrumble

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



„Suppen-KULT“

Kürbis-Gewürz-Schaumsuppe, Orange, geröstete Kürbiskerne,  
hausgemachte, gebratene Blutwurst € 18



„Fisch Rot-Weiß“

Confierter Saibling, Röstkartoffel-Salat,  
eingelegte Rote Bete, Meerrettich € 25

Unser Klassiker seit 1955 - „Filet du Patron“

Rinder-Filetsteak mit Whisky flambiert,  
getrüffelte Gänseleber, geröstete Tropea-Zwiebel,  
grüner Pfeffer € 37

**alternativ:** Wagyu Roastbeef  
am Knochen gereift (180g) Aufpreis: + €24

Add on:  
gebratene Waldpilze € 6  
Fränkische Pommes mit Trüffelmayonnaise € 6  
Feldsalat, eingelegter Sellerie, Speck & Croutons € 6



„Käse-Brett“

Dreierlei Käse vom Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen  
Pont l'Eveque, Montbriac, Abodance  
dazu Früchtebrot, Rotwein-Zwiebel-Chutney € 19



„LEB-Kuchen“

Lebkuchen mit flüssigem Kern  
eingelegte Quitten, Sauerrahmeis € 16

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

6-Gang Menü € 125

## GANSESSEN

### FRISCHE GANS IM ROHR GEBRATEN

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

### Posthotel-Tradition Gans a la Oma Herta

Feldsalat, Croutons, Speck,  
Haselnuss-Vinaigrette, eingelegter Kürbis



Gänsebrust, geschmortes Blaukraut, Kartoffelklöße,  
glasierter Bratapfel

UND

Gänsekeule, getrüffelter Rahmwirsing,  
Semmelknödel, Gewürz-Maronen



Zwetschgen-Sorbet, Zimt-Crumble, Rumfrüchte

Salat, 2 x Gans, Sorbet € 68

2 x Gans € 63

### Franken-Samurai Gans inspiriert von Paul Herrmann

Spicy Gemüsesalat, eingelegter Chili, Erdnüsse  
Koriander, gebratener Gänse-Gyoza



Gänsebrust mit Mandarine und grünem Pfeffer lackiert,  
Blaukraut-Salat, Kürbis-Tempura, Kernöl-Mayonnaise

UND

Gezupfte Gänsekeule mit Soja glasiert a la Poke Bowl,  
Sesam-Kimchi, marinierter Reis, Cashewkerne



Kirschblütensorbet, eingelegte Kirschen,  
gesalzene Schokoladenstreusel

Salat, 2 x Gans, Sorbet € 68

2 x Gans € 63