

FRÄNKISCHE TAPAS

I. GANG – 3 VORSPEISEN € 25

Enten-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 Entenragout, kleiner Kartoffelknödel,
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, Bergkäse, Schnittlauch € 6
Fränkische Pommes mit Trüffelmayonnaise € 6
Feldsalat, Petersilienwurzel, 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

Gewürz-Schokoladeneis, 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, Bergkäse, Schnittlauch € 6
Fränkische Pommes mit Trüffelmayonnaise € 6
Feldsalat, Petersilienwurzel, Speck & Croutons € 6



„Käse-Brett“

Dreierlei Käse vom Maitre Affineur Waltmann aus Erlangen
Pont l'Eveque, Montbriac, Abodance
dazu Fruchtbrot, Senf-Früchte € 19



„Schokoholic“

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
eingelegte Zwetschgen, Sauerrahmeis € 16

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

6-Gang Menü € 125

ENTENESSEN

FRISCHE ENTE IM ROHR GEBRATEN

Jeden Sonntag & nur am Sonntag

Posthotel-Tradition
Ente a la Oma Herta

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



Entenbrust, geschmortes Blaukraut, Kartoffelklöße,
glasierter Apfel

UND

Entenkeule, getrüffelter Rahmwirsing,
Semmelknödel, Gewürz-Maronen



Zwetschgen-Sorbet, Zimt-Crumble, Zwetschgenröster

Salat, 2 x Ente, Sorbet € 68

2 x Ente € 63

Franken-Samurai
Ente inspiriert von Paul Herrmann

Spicy Gemüsesalat, eingelegter Chili, Erdnüsse
Koriander, fränkische Papaya, gebratener Enten-Gyoza



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

UND

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



Kirschblütensorbet, Rum-Früchte,
gesalzene Schokoladenstreusel

Salat, 2 x Ente, Sorbet € 68

2 x Ente € 63