

FRÄNKISCHE TAPAS

I. GANG – 3 VORSPEISEN € 25

Spargelsalat, 7 Minuten-Ei-Mayonnaise, Brotcrumble
Rindertatar, Käsecreme, getrüffeltes Kartoffelstroh
Kalt geräucherter Saibling, Gartengurken, Meerrettich



II. GANG – 3 ZWISCHENSPEISEN € 29

Spargelsuppe, Einlage, Croutons
Gerösteter Waller, Blumenkohlcreme, Frühlingskräuter
Gezupfte Kaninchenkeule, sautiertes Gemüse, Ingwer



III. GANG – HAUPTSPEISE € 29

Rehkeule rosa gebraten,
Spitzkohl, krosse Kartoffeln, gepickelte Radieschen

Special Upgrade statt Rehkeule:

gegrilltes Roastbeef vom
Fränkischen Longhorn-Rind aus unserer
Salzreifekammer €+17

Add on:

Gebratener Spargel, Kräuterpesto € 6
Wirsberger Pommes, Trüffel-Mayonnaise € 6
Wildkräutersalat, Croutons, Radieschen,
geröstete Körner € 6



IV. GANG – 3 KÄSE € 22

Ziegenfrischkäseeis, Kräutercrunch, Johannisbeere
„Schmelzkäse“, Gartenkresse, Zwetschgenchutney
Alter Gouda, Trauben, Gewürz-Walnüsse



V. GANG – 3 NACHSPEISEN € 22

Heidelbeer Cheese Cake, Zitrone, Butterstreusel
Weiße Schokolade, Joghurt, Erdbeeren
Geschmorter Rhabarber, Amaranth-Eis, Chips

3-Gang Menü € 64,90

(Weinbegleitung € 35,00)

4-Gang Menü € 79,90

(Weinbegleitung € 45,00)

5-Gang Menü € 89,90

(Weinbegleitung € 55,00)

HEIMAT MENÜ

Aus der gastronomischen Welt von
Alexander Herrmann haben wir
ein noch nie da gewesenes
„best of“ Signature Menü kreiert!

„Frühlingsgefühle“

Nach Hausrezept geräucherte Entenbrust
(vom Hofgut Polting, Postmünster)
Salat vom eingelegten Frühlingsgemüse,
Kräuter-Creme-Dressing € 25



„Scharfe Garnele trifft junge Erbse“

Aufgemixte Suppe von jungen Erbsen,
spicy Garnelen (von Crusta Nova, Freising)
Wachtelei, Rhabarber, Brotchips € 18



„Tropen-Forelle“

Geflammtes Lachsforellenfilet,
exotische Aromen (Zitronengras, Sternfrucht und Kumquat
aus dem Tropenhaus, Kleintettau)
Petersilienwurzelpüree, Chips € 25



„Filet du Patron Ladystyle“

Rinderfilet mit Holunderschnaps flambiert,
Spargel, Speck, Zwiebel, Holunderblüten-Bearnaise,
Miso (von Papa Mame, Wirsberg) € 38

Add on:

Gebratener Spargel, Kräuterpesto € 6
Wirsberger Pommes, Trüffel-Mayonnaise € 6
Wildkräutersalat, Croutons, Radieschen,
geröstete Körner € 6



„Käse-Brett“

Dreierlei Käse (vom Maitre Affineur Waltmann, Erlangen)
dazu Fruchtebrot, Senf-Früchte € 19



„Liebesapfel“

Sorbet vom roten Apfel, Nussbutterstreusel,
geröstete Haselnüsse (von Familie Stiegler, Cadolzburg)
Bayrisch Creme, marinierte Himbeeren € 16

4-Gang Menü € 94
(Entenbrust, Suppe, Filet, Dessert)
(Weinbegleitung € 45,00)

6-Gang Menü € 125
(Weinbegleitung € 65,00)

ENTENESSEN

FRISCHE ENTE IM ROHR GEBRATEN

Jeden Sonntag & nur am Sonntag

Posthotel-Tradition Ente a la Oma Herta

Frühlingssalate, eingelegter Spargel, Radieschen, Körner,
Brotchips



Entenbrust, geschmortes Blaukraut, Kartoffelklöße,
glasierter Apfel

UND

Entenkeule, getrüffelter Rahmwirsing,
Brezenknödel



Marinierte Erdbeeren, Joghurtsorbet, Mürbteigstreusel

Salat, 2 x Ente, Sorbet € 68

2 x Ente € 63

Franken-Samurai Ente inspiriert von Paul Herrmann

Scharfer Spitzkohlsalat mit Cashewkernen,
hausgemachter Entenschinken, Koriander



Entenbrust süß-sauer,
Sesam-Spinat, gebackener Reis

UND

Entenkeule Ramen-Style, gekochtes Ei,
Ramennudeln, Frühlingsgemüse



Mandarinensorbet, weiße Schokolade,
Kokoscrumble

Salat, 2 x Ente, Sorbet € 68

2 x Ente € 63