

Info :

Liebe Gäste,

wir wechseln unsere Tageskarte relativ häufig. Wir haben Ihnen somit eine saisonale „Frühlings – Tageskarte“ als Beispiel hochgeladen. Wir bitten um Verständnis, dass Vorort Änderungen möglich sind

Saisonale Empfehlung vom Küchenchef

Menü

Leberknödelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe und Kräutern

Ofenfrisches Lammkeulenfleisch

an Rosmarinjus, glasierten Bobbybohnen und Kartoffelkloß

Cremiges Grießflammerlè

mit Lemon Cakebrösel, Beerenröster und Heidelbeer-Buttermilcheis

Vorspeisen

½ Dutzend geröstetes Knoblauchbrot vom Dorfbäcker auf Marktsalat Beet

Bunter Wintersalat an Himbeervinaigrette

auf Rote Beetecarpaccio mit in Thymian-Honig gratnierten Ziegenkäse

Beef Tatar vom Rindsfilet „Saas Fee’er Art“

Maldon Salz | Peperoni | Dijonsenfcreme | rosa Pfeffer | Landbrot

Fränkischer Feldsalat, frisch vom Knoblauchsland

Mit Buttercroutons, glasierten Zwiebeln und gebratenen Speck

Thunfischcocktail mit Spargelspitzen, Cherrytomaten und Gurken dazu Toast

„Bärlauch Tonnato“

Rosa Kalbsnüsschen in Tunfisch-Bärlauchsauce mit Kapern, Crostinis und kleinem Frühlings-Kräutersalat

Vorspeisenvario „Franken geht Fremd“ in der Bento Box

| Lachsforellentatar mit Wasabicreme

| Schäufele Frühlingsrolle auf Wakamesalat und Erdnussdip

| Tafelspitz Glasnudelsalat mit Gemüse und Bambussprossen

| Frühlingsalat an Sesam dressing

Heute frisch aus dem Suppentopf

Heimische Bärlauchcremesuppe mit Blätterteigfleuron' und Creme Fraiche

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Schnittlauch

Catch of the day

Filet von der Mittelmeer Dorade

an Luganasauce auf einem Cassoulet von Spargel, Zucchini, Artischocken, Paprika und Taggiasca Oliven dazu Bärlauchrisotto

Gerichte aus der Pfanne, vom Grill und aus dem Backofen

Rosa gebratener Lammrücken unter der Schafskäse-Paprikakruste Tomaten-Rosmarinjus auf glasierten Bobbybohnen dazu Bärlauchpapardelle

Kartoffel-Bärlauchgnocchi

An Bärlauchrahm mit buntem Spargelragout, Frühlinglauch und Radiserl

Ofenfrisches Lammkeulenfleisch

an Rosmarinjus, glasierten Bobbybohnen und Kartoffelkloß

Kalbsleber „Berliner Art“ mit glasierter Apfelscheibe, Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und bunter Salat

3 Fränkische Bratwürste mit Butterspargel oder Spargelsalat

Schinkenspargelrolle mit Käse überbacken dazu Butterkartoffeln

Grillkotelett mit Kräuterbutter und Spargelsalat

Gegrilltes Poulardenbrüstchen unter der Bärlauchkruste auf Spargel

Kaiserschotenragout dazu Tomatenrisotto und Bärlauchhollandaise

Spargelteller „Spezial“ | Butterspargel, 2 fränkische Bratwürste, warmer Saftschinken und Salzkartoffeln

Schnitzel „Wiener Art“ mit Spargelsalat dazu Schnittlauchkartoffeln

Gedünstetes Lachsfilet mit Spargel und Hollandaise überbacken

an Champagnersauce dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salat

Der besondere Nachtisch

Nougat Affogato „Al Caffé“

Großes Nockerl Eis vom dunklem Nougat mit Cantuccini und einem Espresso

Nachtischteller „Distlerhof“

mit frischen Früchten, Eis und hausgemachten Desserts

Tiramisu „Klassik“

Mit espressogel, marinierten Erdbeeren und MokkaStreusel

Warmer Schokokuchen von der Valrhona Schokolade mit flüssigen Kern,

Vanille-Mandarinenragout und hausgemachten Himbeersorbet

Hausgemachte Sorbets und Eis des Tages

fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren hausgemachten Eissorten