

Gourmetrestaurant



Joseph Victor von Scheffel, geboren 1826 in Karlsruhe, studierte in München, Heidelberg und Berlin Jura. Ab dem Jahre 1852 trat er seine Studienreisen als Künstler an und ist uns bis heute als Dichter, Poet und Schriftsteller bekannt.

Während seiner Wanderschaft schrieb er 1859 auf Kloster Banz das „Frankenlied“, heute die inoffizielle Hymne der Franken.

Seine Worte inspirierten uns, ihn zum Namenspatron zu machen.

*„Wohlauf, die Luft geht frisch und rein
wer lange sitzt, muss rosten...
... Ich will zu guter Sommerzeit ins Land der Franken fahren.
Der Wald steht grün, die Jagd geht gut
Schwer ist das Korn geraten
Sie können auf des Maines Flut
die Schiffe kaum verladen.
Bald hebt sich auch das Herbsten an
die Kälte harrt des Weines
der Winzerschutzherr Kilian
beschert uns etwas Feines...“*

(Auszug aus dem „Frankenlied“)

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und der gesetzlichen MwSt.

Gourmetrestaurant

Menü 1

Feines Tatar vom Matjes auf rote Beete Gelee und einer Apfel- Selleriecreme

- Tartare of soused herring on jellied beetroot and apple-celery-
cream –

*

Weißer Zwiebelsuppe aromatisiert mit Kaffee und Fasanenbrusttranchen

- Onion soup with flavoured with coffee
and breast of turkey -

**

Variation von der bayrischen Freilandpute und schottischem Wildlachs auf Erbsenrisotto

- Variation of Bavarian field grown turkey and
Scottish salmon on green peas risotto -

Schoko-Vibration von Kuchen und Trüffel mit tasmanischem

Bergpfeffer-Himbeer-Coulis

- Choco vibrations from cake and truffle with
Tasmanian pepper-raspberry-coulis -

Tête de Moine (Mönchskopfkäse) mit Feigensauce und ofenfrischem Baguette

- Tête de Moine (swiss cheese) with fig and
mustard sauce and slices of baguette -

3-Gang-Menü (ohne Vorspeise und Käse) € 38,00

5-Gang-Menü € 56,00

Unsere Weinempfehlung je 0,1 l

2008er Weinreich E1ns
Sauvignon Blanc,
Qualitätswein b.A., trocken
Sommeracher Winzerkeller
eG, Sommerach/Main.
Franken

2009er Escherndorfer
Lump
Silvaner, Kabinett, trocken
VDP Weingut Horst Sauer,
Franken

2009er Mühlbacher
Fronberg
Spätburgunder, Qualitätswein
b.A., trocken
Weingut Kohlmann-
Scheinbach,
Karlstadt/Mühlbach, Franken

2008er Fervor Oloris
Rieslaner, Auslese, lieblich
VDP Weingut Zur Schwane,
Volkach, Franken
0,05 l

2007er Pinot & Domina
Edition Muschelkalk
Pinot noir, Pinot Meunier,
Domina, trocken
Weingut Am Stein, Ludwig
Knoll, Würzburg, Franken

Espresso oder Kaffee

Wein zum Menü
3-Gang-Menü € 12,50
5-Gang-Menü € 18,50

Gourmetrestaurant

Menü 2

Cannelloni mit mariniertem Wildkräutersalat auf leichter Ochschwanzsülze

- Cannelloni, filled with marinated wild herb salad,
on oxtail jelly -

*

Forellencremesuppe mit Bärlauchnocken

- Creamy soup of trout with wild garlic dumplings -

**

Gefüllte Kalbsröllchen im Knuspermantel auf Paprikaschaum an Bandnudeln

- Filled veal roulade in a crusty coat of ball pepper foam
with noodles -

Koriander Sorbet mit Trinkessig, dazu Mango getoppt mit Sekt aus der Kellerei Geldermann

- Cilantro sherbet with flavored drinking vinegar
and sparkling wine from Geldermann -

Seezunge, im Ganzen gebraten, mit Hummerbuttersauce, Krevetten, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

- Whole roasted sole with lobster sauce, shrimps,
market vegetables in season and parsley potatoes -

Karamellisierte Sauerrahmtarte mit Rotweinparfait und frischen Erdbeeren

- Caramelized tart of sour cream with red wine parfait
and fresh strawberries -

Tête de Moine (Mönchskopfkäse) mit Feigensenssauce

und ofenfrischem Baguette

- Tête de Moine (swiss cheese)
with fig and mustard sauce and slices of baguette -

4-Gang-Menü (ohne Zwischengang, Sorbet und Käse) € 46,00

5-Gang-Menü (ohne Sorbet und Käse) € 55,00

7-Gang-Menü € 72,50

Unsere Weinempfehlung je 0,1 l

2008er Stettener Stein
Grauer Burgunder, Kabinett,
trocken
Weingut Am Stein, Ludwig
Knoll, Würzburg, Franken

2010er Rivaner
Qualitätswein b.A., trocken
Weingut Hans Wirsching,
Iphofen Franken

2009er Blanc de Noir
Kabinett, trocken
Weingut Kohlmann-
Scheinhof,
Karlstadt/Mühlbach

**2009er Escherndorfer
Lump**
Riesling, Kabinett, trocken
VDP Weingut Horst Sauer,
Franken

2008er Fervor Oloris
Rieslaner, Auslese, lieblich
VDP Weingut Zur Schwane,
Volkach, Franken
0,05 l

**2007er Sommeracher
Katzenkopf**
Schwarzriesling,
Qualitätswein b.A., trocken
Weinkeller Sommerach,
Sommerach, Franken

Espresso oder Kaffee

Wein zum Menü

4-Gang-Menü € 15,50

5-Gang-Menü € 18,00

7-Gang-Menü € 20,00

Gourmetrestaurant

Vorspeisen

- Starters and entremets -

Feines Tatar vom Matjes
auf rote Beete Gelee und einer Apfel-Selleriecreme
- Tartare of soured herring on jellied beetroot and apple-celery-cream -

€ 13,50

Cannelloni mit mariniertem Wildkräutersalat
auf leichter Ochschwanzsülze
- Cannelloni, filled with marinated wild herb salad, on oxtail jelly -

€ 15,50

Suppen

- Soups -

Forellencremesuppe
mit Bärlauchnocken
- Creamy soup of trout with wild garlic dumplings -

€ 7,00

Weißer Zwiebelsuppe
aromatisiert mit Kaffee und Fasanenbrusttranchen
- Onion soup with flavoured with coffee and breast of turkey -

€ 7,50

Warme Vorspeisen

- Entremets -

Getrübte Ravioli mit Spinat und Ei gefüllt
- Truffled ravioli, filled with spinach and egg -

€ 12,50

Gefüllte Kalbsröllchen im Knuspermantel
auf Paprikaschaum an Bandnudeln
- Filled veal roulade in a crusty coat of ball pepper foam with noodles -

€ 13,50

Gourmetrestaurant

Hauptgerichte

- Main dishes -

Variation von der bayrischen Freilandpute und schottischem Wildlachs auf Erbsenrisotto

- Variation of Bavarian field grown turkey and Scottish salmon on green peas risotto -

€ 25,00

Seezunge, im Ganzen gebraten, mit Hummerbuttersauce, Krevetten, Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

- Whole roasted sole with lobster sauce, shrimps, market vegetables in season and parsley potatoes -

€ 32,00

Für 2 Personen:

Chateaubriand mit hausgemachter Sauce Bernaise, Grilltomate, Bohnenröllchen, Folienkartoffel und Mandelbällchen

- For two people:

Chateaubriand with homemade sauce bernaise, grilled tomato and green beans, baked potato and almond croquettes –

€ 58,00



Gourmetrestaurant

Sorbet

- Sherbet -

**Koriander Sorbet mit Trinkessig, dazu Mango
getoppt mit Sekt aus der Kellerei Geldermann**

- Cilantro sherbet with flavored drinking vinegar
and sparkling wine from Geldermann -

€ 9,50

Dessert

- Dessert -

**Schoko-Vibration von Kuchen und Trüffel
mit tasmanischem Bergpfeffer-Himbeer-Coulis**

- Choco vibrations from cake and truffle with
Tasmanian pepper-raspberry-coulis -

€ 9,00

**Karamellierte Sauerrahmtarte
mit Rotweinparfait und frischen Erdbeeren**

- Caramelized tarte of sour cream with red wine parfait and fresh strawberries -

€ 9,50

Käse

- Cheese -

**Tête de Moine (Mönchskopfkäse) mit Feigensenfsauce
und ofenfrischem Baguette**

- Tête de Moine (swiss cheese) with fig and mustard sauce and slices of baguette -

€ 9,50

Gourmetrestaurant

Steaks

Filetsteak 200g € 21,00

- Fillet steak 200g -

Filetsteak 300g € 29,00

- Fillet steak 300g -

Rumpsteak 200g € 17,00

- Rump steak 200g -

Rumpsteak 300g € 22,00

- Rump steak 300g -

Entrecôte 200g € 18,00

- Sirloin steak 200g -

Entrecôte 300g € 23,00

- Sirloin steak 300g -

Zu allen Steaks servieren wir frisches Baguette.

Steaks are served with fresh baguette.

Bitte wählen Sie Ihre Beilage:

- Please choose your side dishes -

Kräuterbutter € 1,00

- Fine herb butter -

Sauce Bernaise € 2,00

Salatvariationen vom Buffet € 4,00

- Salad from the buffet -

Grüne Bohnen im Speckmantel € 3,00

- Green beans coated in bacon -

Gegrillte Maiskolben in Butter € 3,00

- Grilled buttered corn on the cob -

Folienkartoffel mit Kräuterquark € 3,00

- Baked potatoe -

Pommes frites € 3,00

Kartoffelecken € 3,00

- Potato wedges -

Kroketten € 3,00