

Speisen & Menüs

Unsere Speisen wechseln ständig, wir bitten um Verständnis, dass wir hier einen Auszug aushängen – vielen Dank und herzlich willkommen!

Unsere täglichen Öffnungszeiten – mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

- Die Testpflicht ist ab 23.8.21 wieder in Kraft. Im Gebäude muss eine Maske getragen werden. Wenn Sie nicht geimpft oder genesen sind, bringen Sie bitte eine entsprechende Testbestätigung mit.

- Wir haben die Luca App über die Sie sich bequem einchecken können- vielen Dank.

Vorspeisen

- Tomaten-Caprese mit Büffelmozzarella und Zitronencreme 15.00
- Rindercarpaccio mit Balsamicocreme und Salat 17.50
- Gartensalat mit gebratenen Garnelen und Aioli 18.00
- Kleiner Mühlensalat mit frischen Kräutern und Tomaten 7.00
- Gegrillter Octopus auf Blumenkohlpüree und grüner Currysauce 17.50

Suppen

- Tomaten-Karottensuppe mit Basilikum 9.50

Zwischengang

- Tagliatelle mit Trüffel und Beurre blanc - als Zwischengericht 15.00
- als Hauptgericht 20.00

Hauptgerichte

- Bulgur mit Minze und gebackenem Gemüse – vegan 24.00
- Gegrilltes Kalbsteak mit Waldpilzen, Gemüse und Rosmarinkartoffeln 38.50
- Gebratene Kalbsleber mit Honig-Portweinjus, Kartoffelpüree und Gartengemüse 30.00
- Knusprige Blutwurstknödel auf Waldpilzragout 21.00
- Gebratener Seeteufel mit Basilikumrisotto und kleinem Gemüse 34.00
- Heeger's Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle, Röstzwiebeln und Waldpilzen 26.00

Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso 4.80
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 12.50
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 5.80
- Kokos-Panna-Cotta Tarte mit Schokosorbet und Himbeersauce - vegan 10.50
- Himbeermousse-Roulade mit Himbeersorbet und Fruchtsauce 12.00
- Hausgemachtes Sauerampfereis mit Waldbeeren 10.00

Käse

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
 - drei Sorten 9.00
 - fünf Sorten 15.00

Das Überraschungs-Menü

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Michael Krennrich. Gerne berücksichtigen wir Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Lassen Sie sich überraschen – wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Menü in drei Gängen 37.00

- mit Weinbegleitung (3 Gläser) 55.00

Menü in vier Gängen 45.00

- mit Weinbegleitung (4 Gläser) 69.00

Menü in fünf Gängen 55.00

- mit Weinbegleitung (5 Gläser) 85.00

Schön, dass Sie bei uns sind!

Französischer Brunch am Sonntag, den 26. September 2021

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Vorspeisenbüffet ab 11 Uhr

- Hausgebackenes Kräuterbrot mit Oliventapenade
- Tatar vom Lachs mit Pernod und Tarte au pommes
- Marinierte Artischocken mit Sardellen
- Verschiedene Blattsalat und Dressings
- Terrine de foie de volaille
- Savoir vivre: eine französische Auster am Tisch serviert mit Zitrone
- Auberginenröllchen mit Ziegenkäsemousse und Majoran
- Eingelegte Oliven mit Kräutern der Provence
- Verschiedene französische Salami und Schinkensorten mit Charantaise Melone
- Muschen im Weißwein-Gemüsesud
- Auswahl an Baguette und hausgebackener Focaccia

Servierte Suppe ab 11.30 Uhr:

- Provenzalische Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 12.00 Uhr:

- Bouillabaisse mit Aioli und Knoblauchbaguette
- Coq au vin – Hähnchenkeule in Rotwein mit Rosmarinkartoffeln
- Tagliatelle mit Kräutern der Provence und Olivenöl

Dessertbüffet ab 12.30 Uhr

- Crème brûlée à la rosmarin – Rosmarin Crème Brulée
- Sorbet au pommes verte – Sorbet von grünen Äpfeln
- Oeuf à la neige – Schnee Eier
- Crêpe Suzette
- Mousse au chocolat blanc – weißes Schokoladenmousse
- Beignet de Pommes – Apfelkuchlein
- Crème brûlée à la lavande – Crème Brulée mit Lavendel
- Tartelette au citron – Zitronentarteletts
- Clafoutis aux cerises – französischer Kirschauflauf
- Choux à la crème – Windbeutel mit Vanillecreme
- Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

Bayrischer Brunch am Sonntag, den 10. Oktober 2021

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Vorspeisenbüffet ab 11 Uhr

- Hausgebackenes Walnussbrot mit Kürbisbutter
- Obatzter mit Paprika und Kresse
- Rosa Roastbeef mit Brezn-Salat
- Vogerlsalat mit Kracherle und Kartoffeldressing
- Saure Zipfel aus dem Weißwein-Essigsud mit Zwiebeln
- Weißwurst mit süßem Senf
- Brotzeit mit Kaminwurzn und Radi
- Radieschencreme
- Weißer Käs mit Musik
- Fleischwurstsalat mit Käse, sauren Gurken und Zwiebeln

Servierte Suppe ab 11.30 Uhr

- Grießnockerlsuppe

Servierte Hauptgerichte zur Wahl ab 12.00 Uhr

- Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat
- Knusprige Haxn in Dunkelbiersauce mit kleinen Kartoffelknödeln- Paella mit Meeresfrüchten und Hühnchen
- Semmelschmarrn mit Kräutern und Bergkäse - vegetarisch

Dessertbüffet ab 12.30 Uhr

- gebrannte Zwetschgentarte
- Zimtbucheln auf Kompott von Holunder und Zwetschgen
- Palatschinken mit Mohn
- Haselnuss-Marillen-Schmarrn
- Bombardino im Gläschen
- Topfencreme mit Apfelkompott
- Bavarois au chocolat – Bayrisch creme mit Schokolade
- Aprikosenstrudel mit flüssiger Sahne
- Hausgemachtes Walnuss-Eis

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

Alle Gäste im Dirndl und der Krachledernen sind herzlich willkommen!

Weitere Termine und Brunchbeschreibungen werden demnächst bekannt gegeben:

- Gänse-Brunch am 7. November 2021
- Schwedischer Brunch am 1. Advent, 28.11.2021
- Nikolaus-Brunch am 2. Advent, 5.12.2021
- Gewürz-Brunch am 3. Advent, 12.12.2021
- New York Brunch am 4. Advent, 19.12.2021
- Fondue-Abend am 30.12.2021
- Neujahrs-Brunch am Samstag, den 01.01.2022
- Meeresfrüchte-Brunch am 27.02.2022

Unser Gans-Menü vom 5.11.bis 23.12.2021

Geräucherte Gänsebrust mit lauwarmer Linsenvinaigrette und kleinem Feldsalat

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachten Ravioli vom Gänseklein

Knusprige Gänsekeule auf Apfel-Rotkohl mit Kartoffelklößen, Maronen und Beifuss-Sauce

Parfait von Walnüssen aus unserem Garten auf Orangenragout und Glühweinsauce

Menü ohne Suppe 46 Euro, Menü ohne Vorspeise 41 Euro, Menü komplett 51 Euro

Unsere Menüs am 25. und 26. 12.2021

Weihnachtsmenü

Crépinette von der Wachtel auf Apfel-Sellerie Salat mit Wachtelei

Krustentierschaumsuppe mit Knuspergarnele

Gebratene Zanderschnitte auf getrüffeltem Rahmkraut und Beurre rouge

Scheiben von der Entenbrust mit Walnuss-Schupfnudeln und Kumquats, Rosenkohlblättern

Brin d'Amour mit kandierten Walnüssen und Orangenschale

Variation von dunkler Schokolade und Himbeersorbet

Menü mit 6 Gängen 90 Euro, Gänge können auch einzeln bestellt werden

Veganes Weihnachtsmenü

Spinatsalat mit Datteln, gerösteten Mandeln, Sumach und gebackener Falafel

Kürbissüppchen mit Kokos und Chili

Tagliatelle mit Trüffel und Beurre blanc

Rosenkohlblätter mit Granatapfel und Gewürzgrießschnitte

Mangosorbet auf Passionsfrucht und Koriander

Menü mit 5 Gängen 60 Euro, Gänge können auch einzeln bestellt werden

Unsere Menüs am 31.12.2021

Silvestermenü

Salat mit gebratener Wachtelbrust und lauwarmen Linsensalat

Krustentierschaumsuppe mit Hummerravioli

Gebackenes Knusper-Ei auf Blattspinat mit gehobeltem Trüffel und Beurre blanc

Duo vom Rind mit Grießstrudel und Rotweinschalotten

Auswahl an Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann mit kandierten Walnüssen und hausgebackenem Grissini

Schokoladensoufflé mit eingelegten Feigen und Salz-Karamell-Eis

Hausgemachte Petit Fours

Menü komplett 99 Euro

Veganes Silvestermenü

Variation von der Karotte mit eigener Daikonkresse und Estragonmayonnaise

Eistropfsalat mit geröstetem Tofu, Walnüssen und Himbeeren

Getrüffeltes Selleriesüppchen

Gebratener grüner Spargel mit Basilikum-Tomaten-Nage und gerösteten Gewürzchips

Champagnercremeeis auf Passionsfrucht-Mangoragout

Salz-Karamelleis mit eingelegten feigen und Knusperkrokant

veganes Passionsfruchtgelee und Stachelbeergelee

Menü komplett 79 Menü