

## VORSPEISEN

### STARTERS

<b>Feldsalat mit Zwiebelbrot Croutons und Meerrettich-Sauerrahm Dressing</b>	12
Lambs lettuce salad with onion bread and horseradish-sour cream dressing	
<b>Hausgebeiztes Filet von der Fjord Forelle „Skandinavische Art“ mit Kürbiskernrösti und Senf-Dill Sauce</b>	14
Pickled Fjord trout „Scandinavian style“ with pumpkin seed rösti (fried grated potatoes)	
<b>Der Klassiker – Ceasar Salad</b>	15
Classic Ceasar salad	
<b>Austern fine de Claire aus der Bretagne mit Chesterbrot und Zitrone</b>	
Oysters fine de Claire from Brittany with bread and lemon	
<b>½ Dutzend</b>	17
<b>1 Dutzend</b>	30


## SUPPEN

### SOUPS

<b>Essenz vom Stubenküken mit Grießnocken</b>	8
Essence of poussin with semolina dumplings	
<b>Gelbe Karottensuppe mit Kernöl aromatisiert</b>	8
Yellow carrot soup flavoured with pumpkin seed oil	

## VEGETARISCH / VEGAN

### VEGETERIAN / VEGAN

<b>Lasagne mit Kürbis Bolognese und kleinem Salat</b>	15
Lasagne with pumpkin Bolognese and small salad	
	
<b>Teriyaki Bowl - Geschwenktes Gemüse mit Sesam Tofu, Sojasprossen, Chili und Wasabi Rucola</b>	18
Teriyaki Bowl – panned vegetables with sesame tofu, bean sprout, chili and wasabi arugula	



## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

## FISCH

### FISH

**Eglifilet auf Waldorf Risotto, geschmorte Cocktail Tomaten  
und Meerrettich Sauce 19**

Perch fillet on Waldorf Risotto, stewed cocktail tomatoes and horseradish sauce

**Steinbuttfilet in Petersilienbutter gebraten auf  
Kartoffel-Erdnuss Mousseline und grüner Salat 29**

Turbot fillet, fried in parsley butter, on potato-peanut mousseline and green salad

## FLEISCH

### MEAT

**Argentinisches Rinderfilet mit Steinpilz Ragout,  
Kartoffelkrapfen und Mandelbroccoli 30**

Argentinian beef steak (200g) with porcini mushroom ragout, deep-fried potato doughnuts and almond-broccoli

**Schweinefilet mit karamellisierten Apfelspalten auf cremigen  
Lauchtagliatelle und Portwein Sauce 20**

Fillet of pork with caramelized apple slices on creamy leek-tagliatelle and port wine sauce

**Geschmorte Kalbsbacken in roter Zwiebel Sauce mit  
Kartoffelbaumkuchen und Speckbohnen 20**

Tender braised veal cheeks in red onion sauce with potato pyramid cake and green beans with bacon

## Empfehlung

### von Küchenchef Roger Schlosser

Recommendation

from Executive Chef Roger Schlosser

**„Variation von Elch und Rentier“  
Elchrückensteak mit Thymian Marinade an Dörripflaumen Sauce,  
glacierte Karotten und gratinierte Sahnekartoffeln 35**

“Variation of elk and reindeer”

Elk saddle steak with thyme marinade on prune sauce, glazed carrots and gratinated cream-potatoes

## Vom Grill / Grilled

### Argentinisches Filetsteak (200g)

Argentinian fill et steak (200g)

28

### Rib Eye vom bayerischen Weiderind (300g)

Rib Eye steak (300g)

29

## Beilagen je 3.5 / each side dish 3.5

**Ofenkartoffel mit Schnittlauchcreme** / Baked potato with chives cream

**Twister Kartoffeln** / Twisted potatoes

**Knoblauch-Kräuter Baguette** / Garlic-herbs baguette

## Steak Saucen je 3 / each sauce 3

**BBQ Sauce "Grand Hotel"** / BBQ Sauce "Grand Hotel"

**Enzian-Pfeffer Sauce** / Gentian-pepper sauce

**Knoblauch Butter** / Garlic butter

### Chateaubriand für 2 Personen vom Alpenrind mit Enzian-Pfeffer Sauce, gebratene Steinchampignons und 2 Beilagen Ihrer Wahl

Chateaubriand for 2 persons from an alp-cattle with gentian-pepper sauce, fried stone mushrooms and a side dish of your choice

78

## DESSERT

Dessert

### Apfelpfannküchlein mit hausgemachten Sauerrahm-Wodka Eis

Apple pancakes with homemade sour cream-Wodka ice cream

8

### Gebrannte Sangria Creme Brulee mit Chili-Kirsch Ragout

Burnt Sangria Crème Brulee with Chili-Cherry Ragout

8

### Französische Käseauswahl mit Trauben, Ritz Cracker und Birnen-Senf

Selection of French cheese with grapes, Ritz-Crackers and pear-mustard

15

## Fränkisches Empfehlungsmenü

### Franconian special menu recommendation

<b>Sülze vom Kalbstafelspitz</b> Aspic from veal-boiled fillet	11
<b>Meerrettich Creme Suppe mit Blutwurststrudel</b> Horseradish cream soup with blood sausage strudel	8
<b>Gebratene Schwarzfederhuhnbrust auf rote Beete Ragout, Bamberger Rauchbier Sauce und Kartoffelschmarrn</b> Fried black-feathered chicken on beetroot ragout, Bamberg smoked beer and hash browns	19
<b>Fränkisches Topfenmousse mit lauwarmem Himbeer Ragout</b> Franconian curd cheese mousse with lukewarm raspberry ragout	8
<b>Als 4 – Gang Menü</b> 4 course menu	42



vegetarisch / vegetarian



vegan

#### Alle Preise in Euro (€) inclusive Service und Mehrwertsteuer.

All prices in Euro (€) including service and VAT.

**Bitte informieren Sie uns über besondere Diätwünsche und alle Nahrungsmittelallergien oder Intoleranzen, die wir bei der Zubereitung beachten sollen. Wenn Sie weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen oder Zusammenstellungen von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffe benötigen, fragen Sie uns bitte. Wir informieren Sie und/oder unterstützen Sie bei der Wahl einer Alternative.**

Please inform us about any special dietary requirements or any food related allergies or intolerances which we should take into consideration when preparing a meal. If you require any further information on ingredients in our dishes or food composites, please ask us and we will assist you with the choice of alternatives.