

Weißes Roß Klassiker

Suppe & Salat

Beilagensalat klein groß	4,50 € 9,50 €
Kürbissuppe Kokosnuss Sesam Curry-Öl	8,50 €
Traditionelle Leberknödelsuppe	7,50 €
Feldsalat Speck Croutons French-Dressing	11,50 €

Hauptgerichte

Schweinebraten vom Landschwein Kartoffelknödel Bierbratensauce	14,90 €
Herbstsalat Sautierte Pilze Tomate Poularde Frühlingsröllchen	16,80 €
Schweinefilet im Kräutermantel Waldpilze Pfifferlinge Kartoffelkrapfen Rahmsauce	20,50 €
Hirschragout Topfenspätzle Rotweinbirne Preiselbeeren	25,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken Hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites Zitrone	23,50 €
Saiblingsfilet aus der Regelsmühle Kürbiscrème geschmorter Hokkaido Sweet Chili Polenta	27,80 €
Filetsteak vom Oberpfälzer Weiderind Kartoffelkrapfen sautierte Pilze Pfefferrahmsauce	36,50 €

Vegetarisch

Indisches Curry (Vegan)

Kichererbsen | Pak Choi | Cashew Kerne

17,50 €

Kürbisknödel

Blattspinat | geschmorter Chicorée | Bergkäse

20,80 €

Tagliatelle

Trüffel | Nussbutter | Parmesan

Vorspeise 17,80 €
Hauptgericht 22,80 €

Vorab reichen wir Ihnen Brot und Aufstrich.
Schäuferl & Kalbshaxen für zwei Personen dürfen Sie gerne vorbestellen.

Käse/Dessert

Rohmilchkäseauswahl vom Holzwagen 50g

Affineur Waltmann Erlangen

15,00 €

Dessertüberraschung | Espresso

9,80 €

Dessertvariation Esskultur

Sauerrahmmousse | geröstete weiße Schokolade | Zwetschge

Geeister Kaiserschmarrn | Bio Kornapfelmus

Schokoladen Creme Brûlée

17,00 €

Wir sind Mitglied bei JRE

JRE JRE

Re-Jeunes Restaurateurs ist eine Vereinigung junger Köche und Gastronomen.
Die JRE-Restaurants bieten ein exklusives kulinarisches Erlebnis.

„Esskultur“

UNSER TASTINGMENÜ, WELCHES IN VIELEN KLEINEN BISSEN SERVIERT WIRD

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb | Thunfischsauce | Kapern | Oliven

Carpaccio vom Rinderfilet | Parmesan

Sanft gegarter Saibling | Chicorée

Schwarzbrot | hausgeräucherter Schinken | Schnittlauch

Endiviensalat | Himbeer-Haselnussvinaigrette | Shiitake-Pilze | Ziegenkäse

Schwarzwurzelsuppe

Hauptgerichte

Geschmortes Wagyu Rind | Röstzwiebelstampf | Balsamico Zwiebel

Dorade vom Grill | Chinakohl | Risotto | grüner Pfeffer

Kürbisravioli | Hokkaido Kürbis | Spinat

Dessert

Sauerrahmmousse | geröstete weiße Schokolade | Zwetschge

Geeister Kaiserschmarrn | Bio-Kornapfelmus

Schokoladen Creme Brûlée

Menüpreis 78 €

Menüpreis vegetarisch 70 €

Ausschließlich als komplettes Menü buchbar (keine Einzelgerichte)