

Speisekarte REISERS Zehnthof

Vorspeisen

REISERS kleiner Salat (a,i,j)	€ 6
Meefischli mit gepickeltem Gemüse, Remoulade und Blattsalat (a,c,d,i,g,j)	€ 14
Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Fenchel-Orangensalat, würzigem Tomateneis und Rucola (a,i,g)	€ 14
Silvaner-Rahmsuppe mit Pfifferlingen und Croutons (g,i,a)	€ 8

Hauptgänge

Bandnudeln auf Rahmspinat mit Waldpilzen und Bergkäsesoße (a,c,i,g)	€ 19
Gesottener Rindstafelspitz mit Meerrettich, Wurzelgemüse und geschmelzten Nudeln (a,c,g,i)	€ 19
Kalbszunge mit Wirsinggemüse, Kartoffelstampf und Schnittlauch (a,g,i,)	€ 21
Rücken und Ragout vom Wildschwein mit Mandelkroketten und Kürbis (a,c,g,i,c,h,)	€ 24
Rinderfilet auf grünen Bohnen, Rosmarinkartoffeln und Pilzragout (a,c,g,i)	€ 32
Zellinger Lachsforelle mit Kohlrabi, rote Bete und Maiscreme (a,d,i,g,8,)	€ 24

Süßes

Rainers Eiskaffee mit Karamell und Vanilleeis (c,g,h)	€ 7
Weißes Schokoladenmousse mit marinierten Beeren und Himbeerrahmeis (a,c,g,h)	€ 9

Käse

Käsevariation mit Früchten, Nüssen und Chutney (a,g,h)	€ 12
--	------

Wir kochen saisonal und tagesaktuell, es kann sein, dass der ein oder andere Gang variiert. Unser Serviceteam informiert Sie vor Ort.

Das Zehnthof Menü

Fränkischer Forellenmatjes
mit geschmorter Paprika, grünem Apfel
Zuckerschoten und Sauerrahm (a,c,i,g,j,d)

Rosa gebratene Entenbrust
mit geröstetem Blumenkohl,
Rotweinzwiebeln und Kartoffelkrusteln (a,c,g,i)

Saftiger Haselnussküchlein
mit eingemachten Zwetschgen und Birneneis (a,c,h,g)

Menüpreis € 39

Allergene: a=gluten (Weizen, Roggen), b=Krebstiere, c=Eier von Geflügel, d=Fisch, e=Erdnüsse, f=Sojabohnen, g=Milch von Säugetieren, h=Schalenfrüchte, i=Sellerie, m=Senf, k=Sesamsamen, o=Schwefeloxid, Sulfite, p=Lupinen, r=Weichtiere, 1=Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=Koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=gewachst, 12=mit Taurin, 13=enthält eine Phenylalaninquelle