

Sommer – Pfifferlinge – Sommer – Pfifferlinge – Sommer – Pfifferlinge -- Sommer

Sommersalatvariation mit Sesamdressing
belegt mit gebratener Lachsforelle und Pfifferlingen
als Vorspeise € 9,50
als Hauptgericht € 12,50

Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelklößen
Zwiebeln und Speck, dazu Salatteller
€ 15,50 auf Wunsch auch vegetarisch

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand
und gebratenen Pfifferlingen belegt
€ 10,50

Gebratene Pfifferlinge
mit einem 180g Filetsteak, medium gebraten
dazu reichen wir Kartoffelkrapfen
€ 28,50

Unser Pfifferlingsmenü

Pfifferlingscremesuppe mit Sahnehaube
und Croutons

Kalbssteak auf gebratenen Pfifferlingen
und Kürbispüree an Rotweinglace

Süße Versuchung aus der Patisserie

€ 29,50 Menüpreis

feindein

Herzlich Willkommen

in



„**feindein**“ – ist ein Wortspiel aus dem Englischen und meint die feine mehrgängige Dinnerküche. Wir möchten diese neu interpretieren, legen aber auch Wert auf regionale bodenständige Gerichte.

Nach diesem Motto haben wir unsere Karte für Sie zusammengestellt und freuen uns, mit Ihnen auf eine kurze oder lange kulinarische Reise durch das „**Land der feinen Leckereien**“ zu gehen.

Sie fragen sich „Wie isst man hier?“
Die Antwort ist ganz einfach:
mehrgängig oder **single**

Testen Sie unser Küchenteam

Wir überraschen Sie mit einem Menü
tagesaktueller Köstlichkeiten
(gerne auch vegetarisch)

Überraschungsmenü 4-Gänge 34,- €
Überraschungsmenü 5-Gänge 44,- €

dazu drei korrespondierende Weine 0,1l +10,- €

feindein

Einen Aperitif?

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Spritz (Prosecco mit Aperol) | € 4,80 |
| Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze) | € 5,50 |
| Campari Orange | € 4,90 |
| Glas Prosecco | € 4,50 |
| Sherry medium/dry, cream | € 4,80 |
| Martini bianco/rosso 5cl | € 4,80 |

Suppen

Pfifferlingscremesuppe

mit Sahnehaube und Croutons

6,50 €

Gurkenkaltschale mit gestoßenem Pfeffer, dazu
Räucherlachsstreifen

6,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 Pinot Grigio

Garganega, trocken

0,25l

6,50 €

Vorspeisen

Feingeschnittenes **Rindertatar** auf frischem Melonen-Minz-Feta-
Gurkensalat, dazu geröstetes Weißbrot

12,50 €

Kartoffelgnocchi in einer Pfifferlings-Salbei-Sauce
unter einer Blauschimmelkruste gratiniert
dazu geschmolzene Tomaten

als Vorspeise 9,80 €
als Hauptgericht 14,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 Volkacher Kirchberg,

Bacchus, QbA halbtrocken

0,25l

6,50 €

feindein

Hauptgerichte

- Saltimbocca vom Kalb** mit Salbei und Parmaschinken gefüllt,
serviert glacierten Cherrytomaten, dazu Rosmarinkartoffeln
19,50€
- Zarte Schweinemedallions** im Pfeffermantel
auf glaciertem Gemüse und kleine Reibekuchen
19,50 €
- Rindergeschnetzeltes** mit Pfifferlingen und Lauchzwiebeln in Rahm
auf Tagliatellennudeln
20,50 €
- Hähnchenbrust im Knusperteig** an Kressepüree
überzogen mit Rahmpfifferlingen
16,50 €
- Bachsaiblingsfilet** in Kräuterbutter gebraten auf
Rahmpfifferlingen und Kartoffelpüree
18,50 €
- Unsere Weinempfehlung:**
- | | | |
|--|-------|--------|
| 2014 Juventa Divino Nordheim Cuveé halbtrocken , leicht, filigran | 0,25l | 6,00 € |
| 2014 Volkacher Kirchberg Rotling, halbtrocken süffiger Sommerwein, Qualitätswein | 0,25l | 6,50 € |
- Dessert**
- Mango-Basilikum-Eiscreme** auf Amarettinibrösel
und frischen Waldfrüchten
6,50 €
- Mousse** aus zweierlei Schokoladen
auf frischen Waldbeeren
6,00 €
- Für Zwei Verliebte:
Schokoladenfondue mit frischen Früchten und
einer Kugel Gourmeteis
13,50 €
- Käseauswahl** serviert mit
Trauben, Walnüssen und Feigensenf
sowie Weißbrot
12,50 €

feindein

Unsere Steakauswahl:

Steaks – make your own choice!

**Entscheiden Sie sich für ein ordentliches Fleischstück
gebraten mit Fleur de Sel und wählen Sie sich die Beilagen aus!**

Bestes Rinderfilet argentinischer Herkunft

für Sie auf den Punkt gebraten mit knuspriger Seite und zartschmelzendem Kern (englisch, medium, welldone)

| | |
|--------------------|---------|
| Ladiescut (180g) | 18.00 € |
| Premiumcut (250 g) | 22.00 € |

Unsere Hausspezialität „Surf & Turf“:

Hier trifft sich, was sich sonst nie trifft!

Feinmarmoriertes Rinderfilet (180g)

Das saftige **Steak** wird scharf angebraten und durch das **Duett** von gebratener **Riesengarnele** und **Jakobsmuschel** verfeinert

21.00 €

Beilagen ... jeweils mit Salat

| | |
|-----------------------|--------|
| Wedges | € 5,10 |
| Pommes frites | € 5,10 |
| Berner Rösti | € 6,50 |
| Knoblauchbaguette | € 5,50 |
| Folienkartoffel | € 5,60 |
| Grillgemüse | € 5,60 |
| Doppelter Salatteller | € 6,50 |

Saucen

| | |
|--------------------|--------|
| Barbecuesauce | € 1,90 |
| Grüne Pfeffersauce | € 1,90 |
| Tsatziki | € 1,90 |
| Kräuterbutter | € 1,90 |

Unsere Weinempfehlung:

2013 Concha y Toro Reserva, Cabernet Sauvignon Merlot
Intensive Farbe, trocken

0,25l

€ 6,20

feindein

**Aus Verbundenheit mit unserer Heimatregion Oberfranken
möchten wir Ihnen einige Klassiker nicht vorenthalten.**

Bauernsalat mit Oliven³⁾, Gurke, Paprika, Tomate und Hirtenkäse

- ... mit Knoblauchbrot € 8,50
- ... mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand € 9,50
- ... mit gebratener Hähnchenbrust, frischen Kräutern und Knoblauch € 12,80

Buntes Salatarrangement mit einem Acetodressing dazu

servieren wir Streifen aus der Hähnchenbrust mit frischen Kräutern
gebraten und Sonnenblumenkernen € 9,80

Obazda` vom Brett, Käs mit Schwarzbrot € 7,80

Sülze mit Musik ⁶⁾herzhaft und essigsauer angemacht
mit Bratkartoffeln

€ 7,90

Fränkische Brotzeitauswahl ^{6,3)} mit allerlei aus der
Wurstküche dazu Landbrot, Senf und Gurke

€ 10,50

Nürnberger Bratwürste ^{6,3)} auf Sauerkraut mit Senf(d)
und Schwarzbrot

€ 8,00

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und
kleinem gemischten Salat

€ 10,20

„Mühlenpfännchen“ gefüllt mit Medaillons von Schwein,
Pute und Rind, dazu Speckbohnen, Grilltomate, Kartoffelplätzchen
und Kräuterbutter

€ 18,20

Spanferkelhaxe knusprig gebraten, serviert auf
Rahm-Sauerkraut, dazu gebratene Klöße

€ 10,80

feindein

Biere

Fassbier:

| | | |
|------------------|--------|--------|
| Aktien Pils | 0,4 l | € 3,20 |
| Zwickl | 0,5 l | € 3,20 |
| Pils oder Zwickl | 0,25 l | € 2,60 |
| Guinness | 0,5 l | € 4,50 |

Flaschenbier:

| | | |
|-------------------------|-------|--------|
| Maisel Hefe | 0,5 l | € 3,50 |
| Maisel Hefe light | 0,5 l | € 3,50 |
| Maisel Hefe dunkel | 0,5 l | € 3,50 |
| Maisel Hefe alkoholfrei | 0,5 l | € 3,50 |
| Kritzenhaler alk.frei | 0,5 l | € 3,20 |
| Aktien Landbier | 0,5 l | € 3,50 |
| Radler | 0,5 l | € 3,20 |
| Russ´n | 0,5 l | € 3,50 |

Alkoholfreie Getränke

| | | | | |
|---|--------|---------------------|-------|------------------------|
| Coca Cola | 0,2 l | € 2,20 | 0,4 l | € 3,30 _{5,11} |
| Orangenlimonade | 0,2 l | € 2,20 | 0,4 l | € 3,30 _{5,11} |
| Zitronenlimonade | 0,2 l | € 2,20 | 0,4 l | € 3,30 |
| Spezi | 0,2 l | € 2,20 | 0,4 l | € 3,30 _{5,11} |
| Kondrauer (auch still) | 0,25 l | € 2,30 | | |
| Kondrauer (auch still) | 0,75 l | € 5,30 | | |
| Acqua Panna | 0,75 l | € 5,90 | | |
| San Pellegrino | 0,75 l | € 5,90 | | |
| Tafelwasser | 0,2 l | € 1,90 | 0,4 l | € 2,30 |
| Apfelsaft | 0,2 l | € 2,50 | | |
| Orangensaft | 0,2 l | € 3,50 | | |
| Maracuja-, Trauben-, Johannisbeer-, Multivitaminsaft | | | | |
| alle | 0,2 l | € 3,50 | | |
| Apfelsaftschorle | 0,4 l | € 3,00 | | |
| Alle anderen Säfte als Schorle | 0,4 l | € 4,50 | | |
| Schweppes Bitter Lemon | 0,2 l | € 3,00 ₉ | | |
| Ginger Ale, Tonic Water | 0,2 l | € 3,00 ₉ | | |
| Cola Light | 0,33 l | € 3,00 ₉ | | |

Spirituosen alle 2cl

| | | |
|-----------------------|-----|--------|
| Ramazotti | 2cl | € 3,50 |
| Bernecker Burgtropfen | 2cl | € 3,50 |
| Jägermeister | 2cl | € 3,50 |
| Sechsamertropfen | 2cl | € 3,50 |
| Averna | 2cl | € 3,50 |

| | | |
|---------------|-----|--------|
| Maltaser | 2cl | € 3,50 |
| Linie Aquavit | 2cl | € 3,50 |

| | | |
|-----------------------|-----|--------|
| Brände | | |
| Williams Christ Birne | 2cl | € 3,50 |
| Himbeergeist | 2cl | € 3,50 |
| Kirschgebrannter | 2cl | € 3,50 |
| Marillengebrannter | 2cl | € 3,50 |
| Zwetschgenwasser | 2cl | € 3,50 |

Fragen Sie nach unseren Edelbränden

| | | |
|--------------------|-----|---------|
| Tequilla | 2cl | € 3,50 |
| Gordon´s Dry Gin | 2cl | € 3,50 |
| Smirnoff Wodka | 2cl | € 3,50 |
| Bacardi weiß braun | 2cl | € 3,50 |
| Havanna 3 years | 2cl | € 3,50 |
| Havanna 7 years | 2cl | € 4,50 |
| Havanna 15 years | 2cl | € 11,00 |
| Remy Martin VSOP | 2cl | € 3,90 |
| Asbach Uralt | 2cl | € 3,50 |

| | | |
|----------|-----|--------|
| Grappa | 2cl | € 3,50 |
| Baileys | 2cl | € 3,50 |
| Amaretto | 2cl | € 3,50 |

Fragen Sie nach unseren Whiskeys!

Warme Getränke:

| | |
|---|----------------------|
| Tasse Kaffee | € 2,20 ₁₀ |
| Tasse Hag | € 2,20 |
| Große Tasse Kaffee | € 3,20 ₁₀ |
| Kaffeespezialitäten: | |
| Cappuccino | € 3,00 ₁₀ |
| Latte Macchiato | € 3,30 ₁₀ |
| Espresso | € 2,10 ₁₀ |
| Milchkaffee | € 3,50 ₁₀ |
| + Grappa | € 5,40 |
| Heiße Schokolade | € 2,60 |
| mit Sahne | € 3,00 |
| Irish Coffee | |
| mit einem Whiskey aus dem „James`Choice“ | € 6,20 ₁₀ |

Teeauswahl können Sie unserer Teekarte entnehmen!

Per Gesetz sind wir verpflichtet auch nicht verwendete Zusatzstoffe anzugeben:

- 1.) „mit Konservierungsstoff“ oder konserviert“
- 2.) „geschwefelt“
- 3.) „geschwärzt“
- 4.) „gewachst“
- 5.) „mit Farbstoff“
- 6.) „mit Phosphat“
- 7.) „mit Süßungsmittel(n)“
- 8.) „enth. eine Phenylalaninquelle“ (bei Aspartam)
- 9.) „chininhaltig“
- 10.) „koffeinhaltig“
- 11.) „mit Antioxidationsmittel“
- 12.) „mit Geschmacksverstärker“

feindein