

Spargel-Spezialitäten

**Portion frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln,
wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter**

16,50€

dazu reichen wir auf Wunsch:

Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

+€ 5,00

Gebratenes Bachsaiblingsfilet

+ € 7,00

Dreierlei Schinken (Kochschinken, roher Schinken, Parmaschinken)

+ € 7,00

140g Angusrinderfiletsteak mit Kräuterbutter serviert

+ € 15,00

Unsere Weinempfehlung:

2016 Grauer Burgunder Divino Nordheim

Beste Winzergenossenschaft Deutschlands, Franken

weiß, trocken, bodenständig

0,25l

7,00 €

Unser Frühlingsmenü

Spargelcremesuppe
mit Sahnehaube und Croutons 6,50€

Kalbsrückensteak mit frischem Spargel,
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 21,50€

Überraschung aus der Patisserie

€ 30,50 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) € 5,80
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Minze) € 5,80

Campari Orange € 5,80
Glas Prosecco € 5,00
Gin Tonic Gordons mit Zitrone € 5,80
Gin Tonic Hendricks mit Gurke € 9,50
Sherry medium/dry, cream € 4,80
Martini bianco/rosso 5cl € 4,80

S u p p e n

Spargelcremesuppe

mit Sahnehaube und Croutons 6,50 €

Bärlauchschaumsuppe

mit gebackener Garnele 7,00 €

Unsere Weinempfehlung:

2015 Pinot Grigio
Garganega, trocken 0,25l 6,50 €

V o r s p e i s e n

Gnocci

auf Spargelragout, gratiniert mit Sauce Hollandaise 12,50 €

Knackiger **Spargelsalat** mit Balsamicoessig

und Tomatenflocken, dazu Knoblauchbaguette 12,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2016 Volkacher Kirchberg, Boxbeutel
Bacchus, QbA halbtrocken 0,25l 6,50 €

feindein

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken gefüllt, auf glacierten Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln		19,50€
Rindergeschnetzeltes in Sahnesauce mit Spargelstückchen und Kartoffelkrapfen		21,50 €
Bachsaiblingsfilet aus der Kräuterpfanne auf Spargelragout und Kartoffelpüree		19,50 €
Schweinefilet im Pfefferkräutermantel auf buntem Gemüse, mit Kartoffelplätzchen		20,50 €
Vegetarisch: Pasta mit Spargelstückchen in einer Bärlauchcreme und knackigem Gemüse		14,50 €
Unsere Weinempfehlung:		
2015 Juventa Divino Nordheim Cuveé halbtrocken , leicht, filigran	0,25l	6,00 €
2015 Kitzinger Hofrat, Schwarzriesling, Boxbeutel Trocken, kräftig, vollmundig , Boxbeutel,	0,25l	6,50 €
Dessert		
Gebratene Banane mit Schokoladencrumble und Vanilleeiscreme		6,00 €
Mousse auf Beerenragout mit Schoko-Espressoerde		6,50 €
Zweierlei von der Erdbeere Überraschungsdessert		5,50 €
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)	19.50 €
Premiumcut (250 g)	23.50 €

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

24.00 €

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	€ 2,00
Grüne Pfeffersauce	€ 2,00
Tsatziki	€ 2,00
Kräuterbutter	€ 2,00

Unsere Weinempfehlung:

2014 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 € 12,30

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

Sülze mit Musik ⁴⁾herzhaft und essigsauer angemacht
mit Bratkartoffeln € 7,90

Fränkische Brotzeitauswahl ^{4,3)} mit allerlei aus der
Wurstküche dazu Landbrot, Senf und Gurke € 10,50

Nürnberger Bratwürste ^{4,3)} 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	€ 3,50
Zwickl	0,5 l	€ 3,50
Pils oder Zwickl	0,25 l	€ 3,00
Guinness	0,5 l	€ 5,00

Flaschenbier:

Maisel Hefe	0,5 l	€ 3,90
Maisel Hefe light	0,5 l	€ 3,90
Maisel Hefe dunkel	0,5 l	€ 3,90
Maisel Hefe alkoholfrei	0,5 l	€ 3,90
Veltins alk.frei	0,5 l	€ 3,90
Aktien Landbier	0,5 l	€ 3,90
Radler	0,5 l	€ 3,50
Russ´n	0,5 l	€ 3,90

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,90 _{5,11}
Orangenlimonade	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,90 _{5,11}
Zitronenlimonade	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,90
Spezi	0,2 l	€ 2,50	0,4 l	€ 3,90 _{5,11}
Kondrauer (auch still)	0,25 l	€ 2,50		
Kondrauer (auch still)	0,75 l	€ 5,50		
Acqua Panna	0,75 l	€ 6,50		
San Pellegrino	0,75 l	€ 6,50		
Tafelwasser	0,2 l	€ 2,00	0,4 l	€ 3,00
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	€ 3,90		
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	€ 3,80
Bernecker Burgtropfen	2cl	€ 3,80
Jägermeister	2cl	€ 3,80
Sechsamertropfen	2cl	€ 3,80
Averna	2cl	€ 3,80

Malteser	2cl	€ 3,80
Linie Aquavit	2cl	€ 3,80

Brände		
Williams Christ Birne	2cl	€ 3,80
Himbeergeist	2cl	€ 3,80
Kirschgebrannter	2cl	€ 3,80
Marillengebrannter	2cl	€ 3,80
Zwetschgenwasser	2cl	€ 3,80

Fragen Sie nach unseren Edelbränden

Tequilla	2cl	€ 3,80
Gordon´s Dry Gin	2cl	€ 3,80
Smirnoff Wodka	2cl	€ 3,80
Bacardi weiß braun	2cl	€ 3,80
Havana 3 years	2cl	€ 3,80
Havana 7 years	2cl	€ 5,00
Havana 15 years	2cl	€ 12,00
Remy Martin VSOP	2cl	€ 5,00
Asbach Uralt	2cl	€ 3,80

Grappa	2cl	€ 3,80
Baileys	2cl	€ 3,80
Amaretto	2cl	€ 3,80

Fragen Sie nach unseren Whiskeys!

Warme Getränke:

Tasse Kaffee	€ 2,50 ₁₀
Tasse Hag	€ 2,50
Große Tasse Kaffee	€ 4,00 ₁₀
Kaffeespezialitäten:	
Cappuccino	€ 3,50 ₁₀
Latte Macchiato	€ 3,90 ₁₀
Espresso	€ 2,10 ₁₀
Milchkaffee	€ 4,00 ₁₀
+ Grappa	€ 5,80
Heiße Schokolade	€ 3,50
mit Sahne	€ 4,00
Irish Coffee	
mit einem Whiskey aus dem „James`Choice“	€ 6,50 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.) „geschwärtzt“
- 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