

Unsere Saison-Spezialitäten

Waldpilzcremesuppe

mit Sahnehaube und Croutons

€ 6,50

Winterlicher Feldsalat

belegt mit gebratener Lachsforelle und gebratenen Kartoffelwürfeln

als Vorspeise € 10,50

als Hauptgericht € 14,50

Steinpilze in Kräuterrahm mit Semmelklößen

Zwiebeln und Speck, dazu Salatteller

€ 17,50 auf Wunsch auch vegetarisch

Gegrilltes Filetsteak vom Rind 180g rosagebraten,

mit Steinpilzen in Rahm dazu gegrillte Kartoffelscheiben

€ 29,50

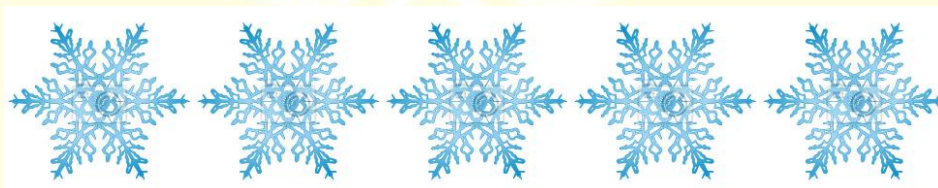
vegetarisch:

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand

und gebratenen Kürbisspalten belegt

und Feldsalat

€ 11,50



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

V o r s p e i s e n

Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit geräucherter Paprika und gerösteten Kürbiskernen € 6,50

Kartoffel-Gnocchi

In einem Steinpilzragout serviert mit gebratenen
Cherrytomaten mit einer leichten Chillinote

€12,50

Winterlicher Feldsalat mit Sesamdressing

belegt mit gebratenen Kartoffelwürfeln und krossem Speck

als Vorspeise € 9,50
als Hauptgericht €12,50

Unsere Weinempfehlung:

2016 Grauer Burgunder Divino Nordheim
Beste Winzergenossenschaft Deutschlands, Franken
weiß, trocken, bodenständig 0,25l € 7,00

feindein

Hauptgerichte

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Parmaschinken gefüllt,
auf glacierten Cherrytomaten und Rosmarinkartoffeln

19,50€

Rindergeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce
und Butterspätzle und Salatteller

21,50 €

Zanderfilet aus der Kräuterpfanne auf Kartoffelpüree
serviert mit glasiertem Zucchini Gemüse

19,50 €

Schweinefilet im Pfefferkräutermantel
auf buntem Gemüse, mit Kartoffelplätzchen

20,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2017 Juventa Divino Nordheim

Cuveé halbtrocken , leicht, filigran

0,25l

6,00 €

2016 Kitzinger Hofrat, Schwarzriesling, Boxbeutel

Trocken, kräftig, vollmundig , Boxbeutel,

0,25l

6,50 €

Dessert

Madelaineküchlein gefüllt mit Vanillecreme
auf Beerenragout

6,50 €

Honig-Rosmarinparfait auf Portweinzwetschgen

6,50 €

Käseauswahl

serviert mit Trauben, Walnüssen und Feigensenf sowie Weißbrot

12,50 €

Unsere Steakauswahl:

feindein

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:

2016 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 € 10,50
- ... 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 € 14,00

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

Sülze mit Musik ⁶⁾herzhaft und essigsauer angemacht
mit Bratkartoffeln € 8,20

Fränkische Brotzeitauswahl ^{6,3)} mit allerlei aus der
Wurstküche dazu Landbrot, Senf und Gurke € 11,50

Nürnberger Bratwürste ^{6,3)} auf Sauerkraut mit Senf(d)
und Schwarzbrot € 8,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und
kleinem gemischten Salat € 10,50

„Mühlenpfännchen“ gefüllt mit Medaillons von Schwein,
Pute und Rind, dazu Speckbohnen, Grilltomate, Kartoffelplätzchen
und Kräuterbutter € 19,50

Schäufelerle knusprig gebraten, serviert auf
Sauerkraut, dazu gebratene Klöße € 12,50

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
Havanna 3 years	2cl	€ 3,80
Havanna 7 years	2cl	€ 5,00
Havanna 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.) „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