

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, Sie im
Neunundneunziger Kulinarium
begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von unserem Speisen- & Getränkeangebot verwöhnen.
Wir achten sehr auf die Herkunft unserer Waren, die zum größten Teil aus Iphofen und
direkter Umgebung kommen. Wir unterstützen die Idee von
Slow Food Deutschland e.V.

-Eine Speisekarte mit gekennzeichneten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal-



Aperitif-Empfehlung:

2018er Winzersekt Alte Rebe brut nature, Weingut Ilmbacher Hof 0,1l 7€
0,75l 40€

MENÜ

Gebeiztes Lachsforellenfilet
Rauchforellen-Apfel-Vinaigrette
und Meerrettich-Törtchen mit Pumpernickel

wir empfehlen dazu:

Scheurebe Emmerich 0,1l 3,7€

**

Parmesan-Schaumsüppchen
mit gebackenem Landei und Blattspinat

**

Gegrillter Lammrücken
mit Zitronen-Gremolata, Fenchel-Tomatenragout
und Bärlauch-Gnocchi

wir empfehlen dazu:

Weißburgunder Wirsching 0,1l 3,5€

**

Saftige Schokoladenschnitte
mit hausgemachtem Whisky-Eierliköreis, Karamell und Birne

wir empfehlen dazu:

Glendronach Original 12 Jahre Single Malt Whisky

Süß mit cremiger Vanille, etwas Ingwer, Gewürzen und einem Hauch von Birnen.

43%vol

4cl 8€

4 Gang Menü 55€

SUPPEN & VORSPEISEN

✓=Vegetarisch

wir empfehlen: Scheurebe, Weingut Emmerich

Gebeiztes Lachsforellenfilet

Rauchforellen-Apfel-Vinaigrette
und Meerrettich-Törtchen mit Pumpernickel

13€

*

Bunter Frühlingsalat ✓ Vegan (ohne Salami)

mit geräucherter Hirschsalamis, hausgemachtem Quittensenf. dazu Brot

11€ (9€ ohne Hirschsalamis)

*

Parmesan-Schaumsüppchen ✓ Vegetarisch

mit gebackenem Landei und Blattspinat

8€

*

Bärlauch-Kräutersüppchen

mit Zitronenfrischkäse und pikanter gebackener Garnele

7€ (5,5€ ohne Garnele ✓ Vegetarisch)

*

Dreierlei hausgemachte Aufstriche ✓ Vegetarisch

dazu Brote unserer Bäckerei Brönnner und Franzenbäck

6,5€

HAUPTGANG

Weinempfehlung:

Spätburgunder, Cl.-Wintzheimer 0,1l 3,2€

Weißburgunder, Wirsching 0,1l 3,5€

Kotelett vom Steigerwälder Schwarzerle
mit Speck-Bratkartoffeln und Beilagen-Salat

20€

*

Gegrillter Lammrücken
mit Zitronen-Gremolata, Fenchel-Tomatenragout
und Bärlauch-Gnocchi

30€

*

Rumpsteak ca. 250g
dazu Wedges mit Bärlauch-Creme
und Beilagen-Salat

29€

*

Rotbarschfilet
mit Zitronen-Gremolata, Fenchel-Tomatenragout
und Bärlauch-Gnocchi

24€

*

Rehfleischküchle
auf gerahmten Pilzen und Serviettenknödel

21€

Hausgemache Bärlauchgnocchi ✓ Vegetarisch
mit Büffelmozzarella, Fenchel-Tomatenragout
und Zitronen-Gremolata

16€

*

Wirsing-Blätterteigtäschchen ✓ Vegetarisch
auf gerahmten Pilzen und Serviettenknödel

16€

*

Gebackenes Karpfenfilet
mit Remoulade, fränkischem Kartoffelsalat
und Beilagen-Salat

18,5€

(„kleinere Portion“ 15€)

*

Cordon Bleu vom fränkischen Bauernschwein
mit fränkischem Kartoffelsalat
und Beilagen-Salat

17€

(„kleinere Portion“ 14€)

FÜR KINDER

Kinderschnitzel mit Pommes und Ketchup 8€

Serviettenklöße mit Rahmsoße 4€

Pommes mit Ketchup 3€

DESSERTS

wir empfehlen:

Saftige Schokoladenschnitte

mit hausgemachtem Whisky-Eierliköreis, Karamell und Birne

10€

*

Bananentörtchen ✓ Vegan

mit weißer Schokolade und Kokos

8,5€

*

Affogato

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

3,9€

*

1 Kugel Eierliköreis

2,5€

*

1 Kugel Vanilleeis

2€

*

4cl hausgemachter Whisky-Eierlikör

3,5€

>Gerne berät Sie unser Servicepersonal über unsere Spirituosen, Liköre und Brände<