

## Vorspeisen

	Euro
Würziges Reiterhofbrot nach altem Familienrezept mit Griebenschmalz vom Hausmetzger, Kräuterquark und Aromatenbutter	5,50
Ziegenfrischkäse an pikantem Apfelkompott	12,00
Carpaccio vom Angusrind mit Zitrone, Basilikumöl und frisch gehobeltem Grana Padano	13,50
Gebratene Riesengarnelenschwänze an Knoblauch-Pestotagliarini	16,90

## Four for two

Stellen Sie sich Ihre Vorspeise selbst zusammen  
(für 2 oder mehr Personen)

p. P. 19,90

Auswahl:

- ®Carpaccio vom Angusrind mit Zitrone, Basilikumöl  
und frisch gehobeltem Parmesan
- ®Frisches Tatar vom Rind -pikant zubereitet
- ®hausgeräucherter Lachs
- ®Ziegenfrischkäse-Pralinen
- ®3 gebratene Riesengarnelenschwänze
- ®2 gebratene Jakobsmuscheln

## Aus unserem Suppentopf

Fränkische Kartoffelsuppe aufgeschmolzen mit Speck und Zwiebeln	5,50
Reiterhof-Bergbrotsuppe Kräftige Rinderbouillon mit Gewürzbrotcroûtons Bauchspeck, Zwiebel und Eierstich	5,90
Apfel-Meerrettichsuppe mit Sesamcroûtons	5,90

## Täglich für Sie.

**Am Abend haben Sie die Wahl zwischen  
einem 3-Gänge- oder einem 4-Gänge-Menü.  
Gerne entführen wir Sie auch passend zu Ihren gewählten Speisen  
auf eine Weinreise.**

# Gerichte aus der kalten Küche

Salatteller mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Gurke, Tomate und Kresse  
dazu Brotauswahl mit Butter Euro  
\*7,90  
10,90

Gerne bereiten wir Ihnen den Salatteller mit fränkischem Dressing zu.  
· Weißweinessig, Rapsöl, feine Zwiebel- und gebratene Bauchspeckwürfel und Kartoffeln  
Als Alternative servieren wir den Salat mit einem Joghurtdressing.

Empfehlung zum Salatteller:

· Schafskäsewürfel	80 g	4,90
· Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust	160 g	6,90
· Hausgeräucherter Thunfisch	80 g	7,90
· Gebratene Riesengarnelenschwänze	180 g	15,90

Matjesfilets mit Apfel- und Zwiebelstreifen in Joghurtsauce  
dazu Brotauswahl oder Salzkartoffeln \*10,90  
14,90

Fjordlachs aus der hauseigenen Räucherammer  
mit kleinem Salat, Sahnemeerrettich und Baguette \*10,90  
15,90

Frisches Tatar vom Rind -pikant zubereitet  
mit Kapern, Sardellen, Gewürzgurke, Schalotten, Ei, Senf, Cognac  
dazu unser würziges Reiterhofbrot und Butter \*14,50  
19,50

Deftige Reiterhofbrotzeit 15,50  
Deftiger weißer und roter Presssack von unserem Hausmetzger, Wacholder-  
und Kochschinken, Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter

\*Portion in Vorspeisengröße

Wurst, Salami und Schinken können Stabilisatoren, Antioxidationsmittel, Säuerungsmittel  
und Konservierungsstoffe enthalten  
Sahnemeerrettich enthält Stabilisator und Antioxidationsmittel

## Vegetarische Gerichte

	Euro
Reiterhof-Gemüsepfännchen gedünstetes Rosmaringemüse mit Schafskäse gratiniert	16,90
Geschnetzeltes vom Wintergemüse und Serviettenkloß	16,90
Gefüllte Ofenkartoffel auf Tomatenpüree - geschmorten Gemüse	16,90

## Fischgerichte

	Euro
Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsoße umlegt mit Basilikumgemüse und Butterkartoffeln	18,90
Im Weinsud pochiertes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse-Kartoffelallerlei	19,00
Gebratene Riesengarnelenschwänze auf Rucola-Risotto	20,40

## Fischgerichte ab 2 Personen

<b>Fisch avec amour - Ganzer Fisch im Salzteig gebacken</b> · Für Sie am Tisch filetiert - Wir bitten um Bestellung einen Tag im Voraus. - an Zitronensauce mit Blattspinat, Tagliarini und Salzkartoffeln	p. P. 38,50
<b>Edelfischplatte</b> Gebratene Fischfilets, Garnelen und Jacobsmuscheln mit Zitronensauce, Gemüsetagliarini und Kräuterreis	p. P. 32,50

## *Stellen Sie Ihr Gericht individuell zusammen...*

		Euro
<i>Gebratene Riesengarnelenschwänze</i>	180 g	15,90
<i>Gebratene Jakobsmuscheln</i>	180 g	23,60
<i>Filetsteak vom argentinischen Angusrind „Lady Cut“</i>	120 g	19,90
<i>Rumpsteak vom argentinischen Angusrind klassisch gebraten an eigenem Fett</i>	250 g	23,80
<i>Lammrücken am Knochen gebraten</i>	250 g	24,70
<i>Filetsteak vom argentinischen Angusrind</i>	180 g	26,90

*Wir empfehlen dazu:*

<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	1,40
<i>Zitronensoße zum Fisch</i>	2,70
<i>Pfeffersoße</i>	3,20
<i>Mediterran abgeschmecktes Pfannengemüse</i>	3,60
<i>Fränkische Bratkartoffeln knusprig mit Bauchspeck, Kümmel, Zwiebellauch und Majoran</i>	3,60
<i>Ofenkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark</i>	3,60
<i>Blattsalatvariation</i>	4,90

*Gerne erhalten Sie unsere Speisekarte mit Allergenkennzeichnung sowie die Speisekarte für Schwangere von unserem Servicepersonal.*

## Aus Rohr und Pfanne

	Euro
Geschmortes Kalbsbäckchen an Marktgemüse und glacierten Serviettenkloßspitzen	17,90
Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf Portweinglace, Rosenkohlgemüse und Maronenpüree	19,50
Surf and Turf von Rinderfilet und Garnele mit Kräuterbutter auf einem Bett von bunten Gemüse- und Kartoffelwürfeln	27,90

### Unsere ganzjährigen Klassiker

Schlemmertöpfchen Medaillons vom Parmaschwein In Pfeffersoße, Brokkoli und Butterspätzle	18,50
Fränkisches Schmankerlgeschnetzelt Filetwürfel von Rind und Schwein in herzhafter Champignon-Specksoße dazu Marktgemüse und knusprige Bratkartoffeln	18,90
Pfefferfiletsteak vom argentinischen Angusrind mit Cognac-Pfeffersoße, dazu herzhaftes Pfannengemüse und knusprige Bratkartoffeln	31,90

## Die besondere Empfehlung

ab 2 Personen

Chateaubriand - Doppeltes Filetsteak vom Angusrind

mit Pfeffersauce, Kräuterbutter,  
Basilikumgemüse, knusprigen Bratkartoffeln und Rösti

p. P. 33,50

## Unser Geheimtipp: Genuss Dinner

Gönnen Sie sich das Besondere!

- Als Aperitif öffnen Sie eine Flasche Champagner mit dem Säbel (0,375l).
  - Ein Sabrierdiplom gehört natürlich auch dazu.
- Wir verwöhnen Ihren Gaumen mit einem exklusiven 6 Gänge Dinner bei Kerzenschein inklusive doppeltem Rinderfilet mit passenden Beilagen als Hauptgang.
- Begleitet wird Ihr Menü von korrespondierenden Weinen und viel Liebe!

Preis pro Person: 98,00 "

## Dessert & Käse

Mousse au Chocolat von dunkler belgischer Schokolade gesüßt mit Stevia	6,10 "
Joghurtcreme Harmonie von Himbeere und Pfirsich	6,60 "
Feigenduet Sorbet und Parfait	6,70 "

## Unsere Eissorten

- Vanille · Erdbeere · Schoko · Haselnuss · Walnuss · Zitrone · Espresso-Krokant Creme ·  
Mango Joghurt · Himbeer-Sahnemousse · Bananeneis ·

## Käseteller

mit Feigensenf und Butter sowie Reiterhofbrot mit knackigen Nüssen & Trauben garniert	8,90 "
--	--------

## Dessert Highlights ab 2 Personen

### **Crêpes Suzette**

für Sie am Tisch flambiert mit Obst garniert dazu Vanilleeis	p. P. 11,90 "
--	---------------

## Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

Mirabelle	6,50 "
Schlehengeist	6,50 "
Waldhimbeergeist	6,50 "
Quittenbrand	6,50 "
Haselnuss	6,50 "
Williams Christ Birne	6,50 "
Obstler	6,50 "

### **Unsere Cocktailempfehlung**

Hawaii (alkoholfrei) Maracujasaft, Pfirsichsaft, Zitronensaft, Grenadine	4,90 "
---	--------