

Adi Dassler Menü

Kartoffelcremesuppe

„Adi Dassler's Klassiker“

Leichter Rahmsauerbraten vom Franken Angus
buntes Gemüse und Kartoffelkloß

Vroni's Apfelstrudel mit Vanilleeis

€ 36

Käthe Dassler Menü

Kraftbrühe vom Weiderind mit Butterklößchen

Kalbsrahmschnitzel

Kohlrabi und geschmelzte Bandnudeln

Lauwarmer Streuselkuchen mit Zwetschgen

€ 39

**Für Brot, Aufstrich, Butter,
Olivenöl & Meersalz erlauben wir uns,
€ 2,50 pro Person zu berechnen**

Vorspeisen

Junge Blattsalate und Wiesenkräuter Himbeer-Vinaigrette und gebratene Pfifferlinge	€ 13
Bunte Tomaten und Büffel-Mozzarella	€ 14
Tatar vom Kalb Ratatouille und Sardellen	€ 18

Suppen

Geeiste Zucchini-cremesuppe gegrillte Wassermelone	€ 7
Essenz von Strauchtomaten Ziegenkäse-Pinienkern-Ravioli	€ 8

Vegetarisch

Brokkoli-Nocken Haselnuss und Parmesan	€ 18
Selbstgemachte Bandnudeln Pfifferlinge und junger Spinat	€ 19

**Die 14 Hauptallergene entnehmen Sie bitte der Informationskarte,
die im Restaurant für Sie auf Anfrage ausliegt.**

Fisch

Saibling
Pfifferlinge, dicke Bohnen und Ricotta-Foccacia € 23

Seeteufel
Auberginen und Amaranth € 26

Fleisch

Bauch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein
Heu-Jus, Zwiebeln und Mais € 20

Kalbsrücken
Blumenkohl, eingelegter Pfirsich und Kartoffeln € 26

Rumpsteak
Kartoffelgratin und kleiner bunter Salat € 26

Rehrücken
Birne, Staudensellerie und Haselnuß-Crêpe € 28

Käse vom Affineur Waltmann *aus Erlangen*

Internationale Käseauswahl
Aromaten und Früchtebrot € 14

Dessert

Variation von selbstgemachten Sorbets € 10

Granité von der Charentais-Melone
Buttermilchschaum € 11

Lauwarmer Käsekuchen mit Thymian
Pfirsich und Marsala-Sabayone € 12

Brombeer-Törtchen
Schokoladen-Whiskyeis-Knödel € 13

Unsere Lieferanten



Angusmanufaktur Franken - Angus-Rind und Qualivo-Schwein

Angusfleisch von der Angusmanufaktur Franken - Außerordentlich zart, saftig und aromatisch im Geschmack. Die besonders artgerechte Haltung auf naturbelassenen fränkischen Weiden unter freiem Himmel garantiert eine gesunde, hervorragende Entwicklung der Tiere. Ein ausgezeichnetes Stück Genuss aus der Region!



Link Gemüse - Obst, Gemüse, Salat, Kräuter

Vom Feld direkt auf Ihren Teller. Link Gemüse betreibt mitten im Herzen des Nürnberger Knoblauchslandes bereits in der 4. Generation Gemüseanbau und begeistert mit täglich feldfrischer Ware in bester Qualität.



Arnd Erbel-Freibäcker - Brot, Backwaren

Backwerke aus Rohstoffen von überdurchschnittlicher Qualität und frei von Zusatzstoffen.



Ammerndorfer Mühle - Getreide, Saatgut, Körner

Die in der Biomühle Ammerndorf verarbeiteten Getreideerzeugnisse stammen ausschließlich von geprüften deutschen Bio-Landwirten und wir garantieren 100% nachvollziehbare Herkunft. In der 2010 gebauten Mühle wird ausschließlich Biomehl gemahlen. Kurze Wege vom Bio-Landwirt zum Bio-Bäcker oder Betrieb sind unser Ziel.



Waltmann - Rohmilchkäse

Die "Rohlinge" stammen aus meist kleinbäuerlichen Betrieben in Frankreich.



Franken GeNuss – Bio Freiland Eier, Haselnusserzeugnisse

Bei Franken GeNuss werden die Haselnüsse geschmacksintensiv und nachhaltig angebaut. Die Haselnuss Brotaufstriche in hell, dunkel und vegan sind ohne Emulgatoren und palmölfrei. Die Bio-Eier sind von Freilandhühnern.