

**APERITIF**

Champagner brut blanc			Hausmarke	0,1l	14,00
Champagner brut rosé			Hausmarke	0,1l	14,50
Hausapéritif Thymian-Limetten-Extrakt mit Sekt			Sektkellerei Ohlig Hausextrakt	0,1l	9,00
Jahrgangsspekt Staufeneck	Privatcuvée	Burg	Sektkellerei Ohlig	0,1l	9,00

STAUFENECKER STEAKKULTUR AUS UNSEREM DRY AGER

US PRIME BEEF – 48 TAGE DRY AGED

220g Cut Striploin	56,00
340g Nebraska Ribeye	74,00

Wir servieren dazu:

Pfannengemüse, Pfefferjus, Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream

Garstufen:

very rare /englisch (45°)
rare (48°- 50°)
medium rare (50°- 52°)
medium (54°- 56°)
well done (60° und mehr)

ALS START IN DEN ABEND

Ofenfrischer Flammkuchen – in die Mitte des Tisches

Nach Elsässer Art	9,00
Vegetarisch	9,00
Konfierte Herbsttrüffel und Bergkäse	14,00

SUPPEN

Suppenkasper	8,50
Velouté von Bruchsaler Spargel mit Einlage, Kräuter und Kartoffelcroûtons	
Feurige Tomate	8,80
Tomaten-Curry-Suppe mit Jaipur Curry, bunten Linsen und Blattkoriander	
Kalbskutteln schwarz-sauer	12,50
Kalbskutteln nach traditioneller schwäbischer Art „schwarz-sauer“ mit Schnittlauch und Brotcroûtons, dazu Schwarzbrot	

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Spargelgarten	18,50
Bruchsaler Spargel (4 Stangen) mit emulgierter Eivinaigrette, Kräuter, Wachtelei, Salatherzen	
Staufenecker Räucherlachs „East Meets West“	19,50
Räucherlachsscheiben, Avocado, Radiesle, gepickelte Gurken, Sojatofu, Sesamlack	
Blutige Wurst	15,50
Blutwurst, Erbsenpüree, glasierter Apfel, Röstzwiebel, Kalbsjus	
Kaltes Steak	27,00
Tatar vom Bauernrind 240g – klassisch mariniert mit Wachtelei, Knusperstange, Seeswiebel	
Kleine Portion 120g	14,50
Scampi auf der Karotte	24,50
Sautierte wilde, rote Gambas (4 Stück), Limonenöl, gepickelte Karotten, Karottensalat, Passionsfruchtgel, Erbse	

HAUPTGERICHTE

Für den kleinen Appetit

Sauerbraten nach Rolf Straubinger – 28 Stunden lohnen sich 16,80
 Eine Scheibe Sauerbraten, 28 Stunden bei 68° C gegart, klassische Soße,
 handgeschabte Spätzle, Selleriepüree, glasierte Äpfel, Rosinen und Mandeln

Für den großen Hunger

Tafelspitz 25,50
 Zarter Kalbstafelspitz mit Röstkartoffeln und Meerrettichsoße,
 dazu in kleinen Schälchen: Preiselbeeren, Schnittlauch
 und geraspelter Meerrettich

Der wellige Wiener 27,00
 Kalbsschnitzel vom zarten Kalbsrücken mit original Wiener Ankerbrot
 in Butterschmalz ausgebacken mit Zitrone, Kalbsjus und Kartoffel-Gurkensalat

Pikante Rinderfiletstreifen 28,50
 Streifen vom Rinderfilet – mit buntem Pfefferschrot kurz gebraten, rote Zwiebeln in
 Kalbsjus glasiert, dazu hausgemachte Tagliatelle mit Gemüsestreifen

Gambas treffen Pasta 24,00
 Rote Wildwasser Gambas mit Spaghetti im würzigen Krustentiersud,
 Knoblauchgrissinbrösel, Pesto, Parmesan und Ofentomaten

Unser Tellerrostbraten 31,00
 Dry aged Rinderrücken mit dreierlei Zwiebeln, Kalbsjus und Schnittlauch,
 dazu Spätzle vom Brett

Nur für kurze Zeit „Frühling“ 34,00
 Portion Bruchsaler Spargel aus dem Sud, Kalbsschnitzel „Wiener Art“, Kartoffeln,
 Nußbutterjus, Hollandaise

ohne Schnitzel 23,00

Catch of the day 38,00
 Aktuelles Fischgericht – bitte fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

DESSERT

Crème Brûlée 12,00
mit Arrangement von Früchten und zweierlei Sorbet

Limette & Erdbeere 12,00
Erbeer-Rhabarber-Ragout mit Limettenparfait und knuspriger Haselnusshippe

Sorbettrilogie 11,50
Dreierlei Sorbet, Ananascarpaccio, Joghurt, Yuzuschaum

Dessert „Spirit of Schwabenland“ 12,00
Apfel, weisse Schokolade und Haselnuss

Käseteller von der Erlanger Käseecke 18,00
Auswahl von 6 verschiedenen Käsesorten mit Früchtesenf und Brot

KAFFEESPEZIALITÄTEN EXKLUSIV VON NESPRESSO

Tasse Kaffee 4,50

Espresso 4,00

Doppelter Espresso 6,00

Cappuccino 4,50

Latte Macchiato 4,50