

**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
Jahrgangssekt 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:

Mediterranes Grillgemüse, BBQ Kartoffelbällchen, Pfefferjus, Kräuterbutter,
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 mit Speck und Zwiebel	9,00
Vegetarisch mit Kirschtomaten , Rucola und Käse	9,00
Konfierte Herbsttrüffel und Bergkäse	14,00

SUPPEN

Geeiste Melone	8,50
Kaltschale von der Cavailon Melone mit Minzöl, Erbse und Kaiserschoten	
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 Kartoffelcroûtons, alter Rtoweinessig	

VORSPEISEN UND ZWISCHENGERICHTE

Das kommt mir spanisch vor	
Interpretation von Gazpacho mit seinem Gemüse (Paprika, Gurke, Zwiebel, Tomate) Frischkäse, Oliven und Rucolasalat	
18,00	
Staufenecker Räucherlachs im Sommer	19,50
Räucherlachswürfel, marinierte Kaiserschoten, Minzöl und Erbse	
Blutige Wurst	15,50
Blutwurst, Sellerie, glasierter Apfel, Zwiebelmarmelade, Kalbsjus	
Kaltes Steak	27,00
Tatar vom Bauernrind 240g – klassisch mariniert mit Wachtelei, Knusperstange, Balsamicoreduktion, rote Zwiebel	
Kleine Portion 120g	14,50
Scampi heiß und kalt	25,00
Sautierte wilde rote Gambas, Carpaccio von Scampi, Limonenvinaigrette, Kartoffelcroustons, Avocado, bunter Kresse mix	



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 „Asiastyle“ 24,00
Rote Wildwasser Gambas mit Spaghetti im würzigen Karotten-Tom-Yam Sud, Sesam,
Koriander und Gemüse

ohne rote Wildwasser Gambas 18,00

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

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

Marktfrisch 22,00
Aktuelles vegetarisches Hauptgericht – 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, Joghurtsüppchen

Dessert „So schmeckt der Sommer“ 12,00
Quark, Limonen, Beeren

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