

Mit Verstand zum Genuss

Mehr denn je ist es heute gut zu wissen,
was man isst und trinkt.

In unserer Speisekarte legen wir deshalb gerade in sensiblen Bereichen
- wie etwa bei Fleisch und Fisch -

besonderen Wert auf höchste Qualität und erstklassigen Geschmack.

Produkte von lokalen und befreundeten Erzeugern
machen unsere Küche zu dem, was sie ist.

Verehrte Gäste,

herzlich Willkommen in unserem
Altdeutschen Restaurant – schön, dass Sie unser Gast sind!

Das Altdeutsche Restaurant ist ein Ort des Genusses und der Entspannung in einem der schönsten Fachwerkbauten Deutschlands. Genießen Sie bei uns moderne fränkische Küche auf höchstem Niveau. Die einzigartige Qualität unserer Speisekarte können Sie an der Komposition bester Produkte unter der Bewahrung Ihrer Ursprünglichkeit erkennen.

Unsere Speisekarte haben wir aufgeteilt in 2 Bereiche:

„Unsere Leidenschaft“ und **„Unsere Heimat“**.

Während Sie unter der Rubrik „unsere Heimat“ hauptsächlich Speisen mit Produkten aus unserer Region finden werden, dürfen wir Sie bei der Speisenauswahl „unsere Leidenschaft“

mit auf eine kulinarische Reise nehmen ... Lassen Sie sich überraschen!

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause
und würden uns sehr freuen, Sie bald wieder bei uns willkommen zu heißen!

Herzlichst, Familie Kellerbauer mit dem gesamten Team des Hotel Deutsches Haus

Aperitif

Hausgemachter Limonen - Basilikum - Cocktail mit Blanc de Noir Sekt 5.80 €

Menü

Tartar von der Bachforelle mit Avocado, Joghurt und Gurkeneis

Fränkische Zwiebelsuppe mit Majoran und Entenravioli

Wildfanggarnelle mit Sellerie, Bergamotte und Hummerbisque

Das Beste vom jungen Wildschwein aus heimischer Jagd,

Markklösschen und zweierlei vom Rosenkohl

Dreierlei vom Boskoop Apfel mit gebrannter Sahne,

karamellisierten Haselnüssen und Getreideeis

3 Gang Menü ohne Forelle und Garnele	28.90 €
4 Gang Menü ohne Garnele	43.90 €
5 Gang Menü	49.90 €

Weinempfehlung

WEINKELLEREI BROGSITTER

2019 Grauburgunder Terra Blanc, trocken

Rheinhessen

Frische Note von Stachelbeeren

35.00 €

WEINGUT AM STEIN / LUDWIG KNOLL

2015 Spätburgunder, trocken

Würzburger Innere Leiste

Komplexes Aroma von Kirsche und Stachelbeere

39.00 €

Unsere Leidenschaft

Vorspeisen & Suppen

€

Terrine vom Reh aus heimischer Jagd

16.50

mit Sauce Cumberland und Feldsalat

Tartar von der Bachforelle

15.90

mit Avocado, Joghurt und Gurkeneis

Wildfanggarnelle

17.90

mit Sellerie, Bergamotte und Hummerbisque

Schaumsüppchen von Flußkrebse

8.70

mit geröstetem Kalbskopf

Fisch

€

Filet vom Seeteufel

28.90

mit gegrillter Polenta, Ofengemüse und Muskatblütensud

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet

24.90

mit Rahmlinsengemüse und Sellerieravioli

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzelchen mit Pommes frites

6.90

Spätzle mit Sauce

4.00

Fleisch

€

Duo vom fränkischen Black Angus Rind

35.00

Entrecote und Short Rip mit Kamut und Mais

Rehrücken im Brotmantel aus heimischer Jagd

32.00

mit Tobinamburgemüse und Preiselbeercrêpe

Kotlett vom Duroc Schwein

29.00

mit Senfkohl, gegrilltem Minilauch und geräucherten Kartoffelpüree

Dessert

Apfelkühle mit hausgemachtem Vanilleeis

7.50

Dreierlei vom Boskoop Apfel mit gebrannter Sahne,

10.90

karamellisierten Haselnüssen und Getreideeis

Haselnussparfait

11.90

mit Passionsfruchtsorbet und Cocktail von Zitrusfrüchten

Auswahl von französischen Rohmilchkäse

11.90

mit Feigensenf, altem Balsamico und hausgemachtem Fruchtebrot

Für unsere vegetarischen Gäste

Bitte sprechen Sie uns an, wir halten immer ein wechselndes Angebot an vegetarischen Speisen für Sie bereit!

Unsere Heimat

Vorspeisen & Suppen

€

Tafelspitzbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle

6.50

Karpfenknusper mit Kartoffel-Feldsalat und Kürbiskernöl

9.80

Hauptgänge

Fränkisches Bauernsteak mit Pilzen, Speck, Zwiebeln und Tomaten,
Bratkartoffeln und gemischtem Salat

14.90

Zwiebelrostbraten vom fränkischen Weiderind
mit hausgemachten Schupfnudeln und gemischtem Salat

19.50

Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelknödeln und Rotkohl

14.90

1 Paar fränkische Bratwürste mit Bratkartoffeln und Sauerkraut

8.90

Ragout vom Reh aus heimischer Jagd

18.90

mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl

Rinderzunge in Madeirasauce

18.90

mit hausgemachten Spätzle und Rübstillgemüse

Es ist Zeit für Karpfen

Gebratenes Karpfenfilet mit Schmorgemüse, frischer Meerrettich und Petersilienkartoffeln ***	17.80
½ Spiegelkarpfen mit Frankenriesling gebraten, Schmorgemüse und Petersilienkartoffeln ***	16.50
½ Spiegelkarpfen in Bierteig gebacken, Sahnemeerrettich, Kartoffel- und Blattsalat ***	16.50
½ Spiegelkarpfen blau aus dem Wurzelsud, Sahnemeerrettich, Schwenkkartoffeln und bunter Salat ***	15.90
Karpfenfilet in Weinteig gebacken, Petersilienkartoffeln und Blattsalate ***	17.80
Karpfenfilet „Spezial“ mit gebratener Blutwurst, Schalotten - Weißkohlsalat und Kartoffelschaum	21.50