

## Vorspeisen

Euro

Würziges Reiterhofbrot nach altem Familienrezept mit Griebenschmalz vom Hausmetzger, Kräuterquark und Aromatenbutter	5,90
Carpaccio vom Angusrind mit Zitrone, Basilikumöl und frisch gehobeltem Grana Padano	13,90
Hirschschinken und Ziegenfrischkäse an Granatapfelglace	13,90
Gebratene Jakobsmuscheln an Rucola-Pestotagliarini	17,90

## 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
- 3 gebratene Riesengarnelenschwänze
- 2 gebratene Jakobsmuscheln
- hausgeräucherter Thunfisch

## Aus unserem Suppentopf

Fränkische Kartoffelsuppe mit herzhaftem Speckschaum	5,50
Reiterhof-Bergbrotsuppe Kräftige Rinderbouillon mit Gewürzbrotcroûtons Bauchspeck, Zwiebel und Eierstich	5,90
Hokkaidokürbissuppe mit Ingwer verfeinert und gerösteten Kernen	6,50

## Täglich für Sie

**Am Abend haben Sie die Wahl zwischen  
einem 3-Gänge- oder einem 4-Gänge-Menü.  
Zum Menü entführen wir Sie auf eine Weinreise  
zum Preis von 16,50 €/ Person.**

# Gerichte aus der kalten Küche

	Euro
Salatteller mit Balsamico Bianco, Olivenöl, Gurke, Tomate und Kresse dazu Brotauswahl mit Butter	*7,90 11,50
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 4,50
• Gebratene Streifen von der Hähnchenbrust	160 g 6,90
• Hausgeräucherter Thunfisch	80 g 6,90
• 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	*11,90 16,90
Frisches Tatar vom Rind -pikant zubereitet mit Kapern, Sardellen, Gewürzgurke, Schalotten, Ei, Senf, Cognac dazu unser würziges Reiterhofbrot und Butter	*14,90 18,50
Deftige Reiterhofbrotzeit Deftiger weißer und roter Presssack von unserem Hausmetzger, Wacholder- und Kochschinken, Salami, Käse dazu würziges Reiterhofbrot und Butter	15,50

\*Portion in Vorspeisengröße

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

# Vegetarische Gerichte

	Euro
Reiterhof-Gemüsepfännchen Gedünstetes Rosmaringemüse mit Schafskäse gratiniert	15,90
Rübenpotpourri von Pastinake, Karotte, Rote Bete auf Serviettenkloßcarpaccio	15,90

# Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet auf Rieslingsoße Basilikumgemüse und Tagliarini	18,90
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten mit „Sugar Snaps“ an Süßkartoffelragout	19,90
Gebratene Riesengarnelenschwänze auf Kürbisrisotto	20,90

## Fisch avec l'amour

ab 2 Personen

### **Ganzer Fisch im Salzteig gebacken**

• Für Sie am Tisch filetiert • - Wir bitten um Bestellung einen Tag im Voraus. -  
an Zitronensauce mit Blattspinat, Tagliarini und Salzkartoffeln

p. P. 38,50

### **-Edelfischplatte-**

Gebratene Fischfilets, Garnelen und Jacobsmuscheln  
mit Zitronensauce, Gemüsetagliarini und Kräuterreis

p. P. 33,50

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

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

*Wir empfehlen dazu:*

<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	<i>1,40</i>
<i>Zitronensoße zum Fisch</i>	<i>2,70</i>
<i>Pfeffersoße</i>	<i>3,20</i>
<i>Mediterran abgeschmecktes Pfannengemüse</i>	<i>3,80</i>
<i>Fränkische Bratkartoffeln knusprig mit Bauchspeck, Kümmel, Zwiebellauch und Majoran</i>	<i>3,80</i>
<i>Ofenkartoffel, gefüllt mit hausgemachtem Kräuterquark</i>	<i>3,80</i>
<i>Blattsalatvariation</i>	<i>4,90</i>

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

## Aus Rohr und Pfanne

	Euro
<i>Rehkeule geschmort mit Portwein und Cranberries mit Rotkohl und Serviettenkloß</i>	18,90
<i>Spanferkelfilet an Honigsensoße, glacierten Kürbisrauten und Kartoffelbaumkuchen</i>	18,90
<i>Fränkisches Schmankerlgeschnetzeltes Filetwürfel von Rind und Schwein in herzhafter Champignon-Specksoße dazu Marktgemüse und knusprige Bratkartoffeln</i>	18,90
<i>Knusprige Gänsebrust - Niedertemperatur gegart - mit Apfelrotkohl und kleinen Klößen umlegt</i>	18,90
<i>Spieß vom Angusrind an pikanter Soße und Grillkartoffel</i>	25,00
<i>Pfefferfiletsteak vom Angusrind mit Cognac-Pfeffersoße, dazu herzhaftes Pfannengemüse und knusprige Bratkartoffeln</i>	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

	Euro
Mousse au Chocolat von dunkler belgischer Schokolade gesüßt mit Stevia	6,50
Spekulatiusbaumkuchen mit Zimtpflaumeneis	6,90
Haselnussparfait auf Orangencaramel	6,90
Reiterhoftrilogie	8,90

## Unsere Eissorten

- Vanille • Erdbeere • Schoko • Haselnuss • Walnuss • Zitrone • Espresso-Krokant • Mango-Joghurt • Himbeer-Sahnemousse • Bananeneis • **Stracciatella**

## Käseteller

mit Feigensenf und Butter sowie Reiterhofbrot mit knackigen Nüssen & Trauben garniert	9,80
--	------

## Dessert Highlights ab 2 Personen

### Crêpes Suzette

für Sie am Tisch flambiert mit Obst garniert dazu Vanilleeis <b>oder</b> mit Apfel und Calvados flambiert	p. P. 10,90 p. P. 10,90
---	----------------------------

## Unsere Edelbrände der Brennerei Haas

Mirabelle	6,50
Schlehengeist	6,50
Himbeergeist	6,50
Quittenbrand	6,50
Haselnuss	6,50
Williams Christ Birne	6,50
Obstler	6,50
<b>Unsere Cocktailempfehlung</b>	
Island Cooler (alkoholfrei)	5,50

Orangensaft, Lime Juice, Ananassaft, Grenadine, Soda