

Vorspeisen

Crème-Süppchen von der roten Paprika

Chili-Öl | paniertes Angus-Rind II 7,90

Carpaccio vom Oberpfälzer Rind

Senf-Kaviar | Limetten | Oliven-Öl | Parmesan | Wildkräuter II 14,90

Burrata | Tomaten-Basilikum-Chutney | fritierter Rucola II 12,90

Salate

Kleiner gemischter Salat

Rohkostsalate | Blattsalate | geröstete Kürbiskerne II 6,90

Variation von Blattsalaten

Chili-Öl | Holunder-Aceto | gegrillte Hähnchenbruststreifen mit Sesam II 15,50

Salat-Steak | Passionsfrucht-Aceto | Basilikum-Öl

gegrilltes Rinderhufsteak 150g | Kräuterbutter II 18,90

Blatt- und Rohkostvariation

Zitronen-Öl | Holunder-Aceto | paniertes Halloumi II 12,90

Esszimmer Salat

marinierte Blattsalate | Parmaschinken | Mammuloliven | Parmesan

Chili-Öl | Holunder-Aceto | ofenfrisches Baguette II 16,70

Veggi

Bärlauch-Ricotta-Knödel

Kräuterschaumsauce | geröstete Haselnüsse | kleiner Salat II 14,90

Tortiglioni all'arrabbiata mit Burrata

Tortiglioni | Burrata | Tomaten | Knoblauch | Chili | Oliven-Öl

Parmesan II 15,90

Süßkartoffel-Gnocchi

Garnelen | getrocknete Tomate | Wildkräuter-Pesto | Rieslingschaum

Hirtenkäse II 18,90





Hauptgänge

Neunburger Filetteller

Medaillons vom Oberpfälzer Jungschwein | Kräuterbutter überbacken
Käsespätzle | Bratenjus | Röstzwiebeln | kleiner Beilagensalat || 22,60

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Pommes frites | Preiselbeeren || 15,60

Zwiebelrostbraten vom Oberpfälzer Weiderind 220g

Bratenjus | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln || 25,70

Gegrillter Fjordlachs

Rieslingschaum | Bärlauch-Polenta | sautierte Kirschtomaten || 24,90

Paniertes Zanderfilet

Blumenkohl-Püree | geschmorter Lauch | Senf-Kaviar || 22,90

Sauerbraten

Hausgemachte Spätzle | kleiner gemischter Salat || 20,90

Gemüse-Kokos-Curry

Wokgemüse | Kokosmilch | gelber Curry | Basmatireis || 14,90

- mit Hähnchenbruststreifen || + 4,00

- mit gegrillter Fjordlachsschnitte || + 7,00

Knusprige Kanton-Ente

Wok-Gemüse | Kokosmilch | grüner Curry | Basmatireis || 21,90

Burger

Hinweis zu unseren Burgern: Alle Burger werden medium gebraten. Auf Wunsch braten wir das Fleisch gerne auch „durch“. Wir servieren zu jedem Burger einen Sour-Cream-Dip.

Esszimmer Burger

Burger-Sauce | 100g saftiges Rindfleisch | Salatblatt | Speck | Gurke
Tomate | geröstete Zwiebeln | Barbecue-Sauce | Pommes || 18,90

Veggie Burger

Rote-Bete-Haferpatty | Basilikum-Ricottacreme | gegrillte Zucchini und
Aubergine | Rucola | Pommes || 17,90

Wild-Wild-West

200g Angus-Beef | Spiegelei | Cheddar | Röstzwiebeln | Speck | Tomate
Barbecue-Sauce | Burger-Sauce | Gurke | Salatblatt | Pommes || 21,90

Bacon-Explosion-Burger

200g gegrilltes Angus-Rind | Bacon | Bacon-Marmelade | Chili-Mayo
Tomate | Essiggurke | Käse | Salatblatt | Pommes || 21,90

Crispy-Chicken-Burger

Pfeffermayo | Tomaten-Chili-Relish | gegrillte Paprika | Parmesan
Blattsalat | Pommes || 19,90

Flammkuchen

Esszimmer-Flammkuchen

Feigen | luftgetrockneter Schinken | Hirtenkäse | Honig | Schmand || 14,50

Südtioler-Flammkuchen

Südtioler Speck | Zwiebel | Bergkäse | Schmand || 14,50

Neunburger-Flammkuchen

Chorizo | Paprika | Zwiebel | Chili | Gouda | Schmand || 14,50

Mediterraner-Flammkuchen

Cherrytomaten | Parmaschinken | Rucola | Parmesan | Schmand || 14,50

Veggi-Flammkuchen

Burrata | Kirschtomaten | Wildkräuter | Schmand || 14,50





Dessert

Dunkles Mousse von der Valrhona-Schokolade
Himbeer-Konfit | hausgemachter Cookie || 10,90

Crème brûlée von der Passionsfrucht
Kokosnuss-Eiscreme | Beeren || 8,90

Warmer Schokoladen-Kuchen
Weiße Schokoladen-Eiscreme || 9,90

Frittiertes Bourbon-Vanilleeis
In einer Panko-Hülle | Beerenragout || 7,90

Hausgemachte Eiscreme
Brombeere | Orangen-Tarte | Pistazie || 7,50

„Versuchungen sollte man nachgeben,
wer weiß ob sie wieder kommen“