

FRÜHLINGSFEST

Aperitifempfehlung

Espumante ARTE "BRUT" 0,1l...4,20 / 0,75l...29,00

"INGE" (Proseccoschorle mit Ingwersirup & Limette) 0,2l...6,80

Caipirinha 7,80

Bolinhos de Bacalhau e salada 1.)

com molho campanha vinagreta e pão

(In Olivenöl frittierte Bällchen vom Stockfisch mit gemischten Blattsalaten & Brot)

9,80

Avocado-Mango-Mozzarellasalat

11,80

Brasilianisches Carpaccio vom Rind mit hausgemachter Salsa 1.)

11,80

Gebratene Garnelen süß-sauer auf Kartoffelrösti,

dazu gemischte Blattsalate mit Cachaça-Dressing

24,80

...aus nachhaltiger Aquakultur...Organic...

Moqueca «HANZINHO» mit Reis und gemischten Blattsalaten 1.)

(Fischeintopf aus Bahia mit einem speziellen bahianischem Gewürzöl gekocht)

18,80

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

mit

Chimichurri (arg. Steaksauce), **Patata frita und gemischten Blattsalaten** 1.)

26,80

Picanha vom brasilianischen Wagyu Rind

mit

Salza verde, maniok frita (frittierte Maniokwurzel, vorher gekocht)

und gemischten Blattsalaten 1.)

26,80

Panna Cotta mit Erdbeersoße und hausgemachter Eiscreme

7,80

Triolade - 3erlei von der Schokolade

Schokokuchen - weißes Schokoladeneis - geeiste Schokomousseschale

mit hausgemachtem Rumtopf

8,80

Französische Käseauswahl

Verschiedene Hart- und Weichkäse

10,80

Musikalische Begleitung

Witchcraft - Jazz, Soul, Latin

FRÄNKISCHER SPARGEL

SPARGELcremesuppe mit Bärlauch

Asparagus cream soup with ransom

als Vorspeise 6,80 als Hauptgang 8,80

Großer Salat in Aceto Balsamico mit gebratenem SPARGEL

Fancy salad with Aceto Balsamico and sautéed asparagus

16,80

SPARGELsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette und gehacktem Ei

Asparagus salad with chives vinaigrette and chopped boiled egg

16,80

Portion fränkischer StangenSPARGEL (Spargelhof Schneiderwin, Unterhaid)

Portion StangenSPARGEL

mit zerlassener Butter *Asparagus with melted butter*

15,80

ODER / OR

frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise *Asparagus with Hollandaise Sauce*

16,80

ZUZÜGLICH / ADD

mit gekochtem Hinterschinken *with ham*

6,80

mit Serranoschinken *with serrano-ham*

6,80

mit 6 Stück Nürnberger Bratwürsten *with roasted Nürnberger sausages*

6,80

mit paniertem Kalbsschnitzel *with crumbed escalope of veal*

9,80

mit gegrilltem Lachsfilet *with grilled filet of salmon*

12,80

mit Rumpsteak vom Grill *with grilled Rumpsteak*

18,80

Zu allen warmen Spargelgerichten reichen wir Kartoffeln und zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise.

All asparagus dishes are served with potatoes, melted butter or Hollandaise Sauce.

Für zusätzliche Sauce Hollandaise berechnen wir 2,00 €, für zerlassene Butter 1,- €.

Graupenrisotto mit gebratenem SPARGEL,

Bärlauchpesto und gemischten Blattsalaten 1.)

Pearl barley risotto with sautéed asparagus, wild garlic pesto and green salad

15,80

1 Paar hausgemachte SPARGELbratwürste

auf

Graupenrisotto mit gebratenem SPARGEL und Bärlauchpesto

Two grilled homemade asparagus-sausages on Pearl barley risotto

with sautéed asparagus, wild garlic pesto

17,80



Hofbräu
Restaurant & Bar



Fisch / Fish

**Gebackenes SEELACHSFILET in Knusper-Panade
mit Kartoffel- und Gurkensalat, Salatbukett ^{1.)} und hausgemachter Remoulade**

Deep fried filet of pollock with potato and cucumber salad, salad bouquet and remoulade

15,80

Kurzgebratenes / Pan-fried dishes

**Paniertes KALBSschnitzel aus der Pfanne
mit Pommes Frites und gemischten Blattsalaten ^{1.)}**

oder

mit Kartoffelsalat und Gurkensalat

*Crumbed veal-escalope with French fries and green salad
or with potato and cucumber salad*

19,80

Deftiges & Geschmortes / Typical franconian dishes

Bratwurststeller mit Sauerkraut und Klobß ^{2.) 3.)}

Different kind of Bratwurst with sauerkraut and potato dumpling

12,80

Krustenbraten vom Schwein mit Wirsing und Klobß ^{2.) 3.)}

Roasted pork with savoy cabbage and potato dumpling

12,80

Bamberger Rauchbierhaxe auf Sauerkraut mit Klobß ^{2.) 3.)}

Grilled pork-knuckle with sauerkraut and potato dumpling

13,80

Tafelspitz aus dem Wurzelsud

in Meerrettichsauce mit Preiselbeeren und Klobß ^{2.) 3.)}

Boiled beef with horseradish sauce, potato dumpling and cranberries

15,80

Desserts & Käse / Sweet Course & Cheese

Panna Cotta mit Erdbeersoße und hausgemachter Eiscreme

Panna Cotta with strawberry sauce and homemade ice cream

7,80

Triolade - 3erlei von der Schokolade

*Schokokuchen - weißes Schokoladeneis - geeiste Schokomousseschale
mit hausgemachtem Rumtopf*

Tepid chocolate cake, white chocolate ice, chocolate mousse with rum pot

8,80

Französische Käseauswahl

Verschiedene Weichkäse

French cheese selection with baguette

10,80

Für kleine Portionen (außer Suppe, Haxe & Desserts) bringen wir 2,- € zum Abzug.

Für Ketchup, Mayonnaise und Senf extra berechnen wir 1,- €.

1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff 3.) mit Antioxidationsmittel

Sie benötigen die Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen? Bitte fragen Sie unseren Service.

Wir weisen darauf hin, dass sich die Angaben der Allergene auf den Inhalt laut Rezeptur und den Spezifikationen unserer Rohstofflieferanten bezieht, d. h. Spuren und Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.