



**Hofbräu**  
Restaurant & Bar



## 5 - Gang - Menü

### **GRUß AUS DER KÜCHE**

~~~~~

#### **I. VORSPEISE**

##### **Rote & gelbe Bete - Burrata - Kartoffel - Basilikum**

*Burrata auf Carpaccio von roten & gelben Beten  
mit Basilikum-Pesto & Kartoffelstroh*

~~~~~

#### **II. SUPPE**

##### **Bouillon - Reismudeln - Wildkräuter - Minze - Rind**

*Rinderkraftbrühe mit gebratenem Hackfleischspieß vom fränkischen Bio-Rind,  
dazu frische Wildkräuter, Minze & Reismudeln*

~~~~~

#### **III. ZWISCHENGANG**

##### **Jakobsmuschel - Risina Bohne - Chorizo - Ysop**

*Gebratene Jakobsmuschel auf lauwarmen, marinierten Risina-Bohnen  
mit Chorizo & Eisenkraut*

~~~~~

#### **IV. HAUPTGANG**

##### **"2 Klassiker vom Kalb" - Kalbsrücken - Ragout Fin Portwein - Zuckerschoten - Karotten - Kartoffel - Trüffel**

*Tranche vom geschmorten Kalbsrücken  
mit Portweinjus & Ragout fin im Pastetchen,  
dazu glasierte Karotten, Zuckerschoten und getrüffeltes Kartoffelpüree*

~~~~~

#### **V. DESSERT**

##### **Apfeltrifle mit Storath's Pralineneis**

*Cox Orange - Crème fraîche - Whiskey - Crumble - Pralineneis*

~~~~~

**Im zweiten Durchlauf ab 21:00 Uhr**

~~~~~

**Menüpreis 79,00 €**