

ROMANTIK-MENÜ

Als Romantikhôtel mit 100-jähriger Geschichte fühlen wir uns der Tradition verpflichtet – und erfinden uns doch immer wieder neu. Mit Küchenchef Marwan Al-Hadithy denken wir Klassiker modern, setzen feine asiatische und orientalische Akzente und kochen ausschließlich mit frischen Produkten. Ehrliche Qualität, präzises Handwerk und Liebe zum Detail.

BAUERN ENTENBRUST

Chicorée | Knoblauch | Karotten | Orangen

HOKKAIDO KÜRBIS

Gyoza | Garnele | Mango | Kokos | Kürbiskerne

WEIßER HEILBUTT

Zweierlei Blumenkohl | Comté Schnitte | Mandel | Beurre blanc

und / oder

HIRSCHKALBSRÜCKEN

Pflaumen | Rosenkohl | Kräutersaitlinge | Lorbeer-Jus

SCHOKOLADE & BEEREN

76 Euro	3-Gang-Menü
92 Euro	4-Gang-Menü
119 Euro	5-Gang-Menü

Gänsezeit ab 1. November

Unser traditionelles Gänseessen – à la carte, als Gänsemenü oder ganze Gans.
Bitte reservieren Sie rechtzeitig.



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

Blattsalat | Feigen | Perlzwiebeln | Croutons | Hausdressing 14

ZIEGENFRISCHKÄSE

Variation von der Bete | Feldsalat | Mango Balsam 17

HAUSGEBEIZTER LACHS

Reibekuchen | Liebstöckel | Zitronen-Crème-fraîche | Frisée 20

ZWISCHENGÄNGE

DREIERLEI SÜPPCHEN

Saisonal mit Einlage 16

FETTUCCINE

Pilz-Rahm | Kräuterseitlinge | Parmesan 16

RISOTTO

Safran | Sautierte Pilze | Schnittlauch | Pinienkerne 17

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

RISOTTO

Safran | Sautierte Pilze | Schnittlauch | Pinienkerne 28

FETTUCCINE

Pilz Rahm | Kräuterseitlinge | Parmesan 27

LASAGNE

Hokkaido-Kürbis | Geröstete Walnüsse | Feigen | Rucola 28

FISCH | FLEISCH

LACHSFILET

Tagliarini | Erbsen | Mais | Brokkoli | Krustentiersud 34

MEERÄSCHE

Artischocken | Eingelegte Perlzwiebeln | Oliven Tapenade | Safran Velouté 38

CORDON BLEU

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet 35

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN

Safran Risotto | Schalotten | Schnittlauch | Piment-Jus 38

ROASTBEEF

Puffer | Pastinaken | Schmorkarotten | Rahm-Jus 44

DESSERTS

GERÖSTETES BRIOCHE

Portwein Pflaumen | Vanille Creme | Zimteis 14

CREME BRÛLÉE

Feigen | Sahlab Eis | Hafer Crumble 12

AFFOGATO

Vanille Eis | Karamell | Haselnuss | Espresso 9

SORBET TAGES-ANGEBOT

Marinierte Früchte 6

Sekt oder Wodka 8

FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

NUDELN

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan 10

NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat 16

NÜRNBERGER BRATWÜSTCHEN

Kartoffelpüree | Buttergemüse 14