

ROMANTIK-MENÜ

Romantikhôtel seit 1925: Mit Küchenchef Marwan Al-Hadithy denken wir Klassiker modern, setzen feine asiatische und orientalische Akzente und kochen ausschließlich frisch.

ARGENTINISCHE ROTGARNELE

Mango | Rettich | Quinoa | Tigre de leche

2023 „Würzburger“ | Silvaner trocken | Juliusspital 0,25 l 14,00 €

Trocken, klar und mit feiner Kräuterwürze. Die frische Art passt perfekt zur Tigre-de-leche-Säure. Mango und Quinoa wirken dadurch noch präziser und leichter.

SCHWARZWURZEL

Shiitake | Trüffel | Haselnuss

2021 « Muschelkalk » | Weißer Burgunder Bio
Weingut Dr. Wehrheim - Birkweiler ½ Flasche 32,00

Cremige Textur, feine Nussigkeit und präzise Mineralik. Passt hervorragend zu Trüffel, Shiitake und der erdigen Süße der Schwarzwurzel.

ERFRISCHUNG

Pomelo | Joghurt | geeister Kerbel | Zitrus

SKREI - DER WANDERER

Blumenkohl | Spinatcreme | Mandel-Dukkah | Kokosvelouté

2023 « Ihringer Winklerberg » | Grauburgunder trocken
Weingut Dr. Heger ½ Flasche 33,00

Viel Schmelz, aber mit sauberem Zug. Harmoniert mit Kokosvelouté und der nussigen Dukkah-Würze. Bleibt dabei elegant genug für den feinen Skrei.

und / oder

BAUERNENTENBRUST

Rotkohl | Pflaumen | gefüllte Knödel | Tee-Portwein-Jus

2018 „Ihringer“ | Spätburgunder trocken
Weingut Dr. Heger 0,25 l 18,00

Kühle Beerenfrucht und feines Tannin. Nimmt Rotkohl und Pflaume elegant auf. Der Tee-Portwein-Jus wirkt damit klarer und nicht zu süß.

KAFFEE-GATEAUX

Zwergorangen | Walnuss | exotisches Bananensorbet

2004 Carmes de Rieussec | Château Rieussec | Dessertwein 0,1 l 8,50 €

Reife Süße, Honig- und Zitrusanklänge. Passt zur Schokolade, greift die Zwergorange auf und fängt das Bananensorbet weich ab.

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



VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

Romanasalat | Cherrytomaten | Grana Padano | Croutons | Caesar Dressing 14

... und **Garnelen** 19

HAUSGEBEIZTER LACHS

Kohlrabi | Frischkäse | Kerbel | Zitrone | Frisée 20

BURRATINA

Mango | Tomaten | Basilikum | Oliven | Bergamotten-Vinaigrette 18

BEEF-TARTAR

Süßkartoffel- Pommes | Trüffelmayonnaise | Knäckebrot 22

ZWISCHENGÄNGE

MAISSÜPPCHEN

Beignet | Buttermilch | Jalapeño 15

TAGLIARINI

Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Pilz-Nage 19

RAVIOLI

Ochsenbäckchen | Erbsen | Mais | Chili | Perlzwiebeln | Jus 17

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

TAGLIARINI

Schwarzer Trüffel | Grana Padano | Pilz- Nage 29

GNOCCHI

Rucolapesto | Grana Padano | Cherrytomaten | Pinienkerne 26

FISCH | FLEISCH

KABELJAU

Geschmorter Lauch | Cima di Rapa | Radieschen | Senf-Velouté 36

SAKU-THUNFISCH

Arancini | Grüner Spargel | Zucchini | Ponzu 38

WIENER SCHNITZEL

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet | Preiselbeeren 33

OCHSENBÄCKCHEN

Roscoff-Zwiebeln | Topinambur | Karotten | Japanische BBQ-Jus 38

RINDERFILET

Kartoffelstampf | Austernpilze | Wilder Brokkoli | Jus 49

DESSERTS

Crème Brûlée

Tonkabohnen | Mandeleis | Kumquats 13

TIRAMISU-AFFOGATO

Vanille Eis | Biskuit | 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