

SPEISE Karte

Fränkisch.
Handgemacht.
Regional.Urban.
Herzhaft & Würzig.
Authentisch & Jung.
Zeitgeist.Röstaromen.

Steinofenküche
Herz & Bauch





Steinofenküche

Junges Franken



FRÄNK'NESS MENÜ

- Brot-„Korb“** 6,90 €
Fränkische Gewürz-Focaccia |
Kräuterfrischkäse ^{1(WEIZEN,ROGGEN),7}
- 1** **Garnelen Ceviche** 22,90 €
Marinierter Spargel | Sauerampfer Creme |
Radieschen | Brotchips ^{1(WEIZEN),2,7}
- 2** **Gedörrte Tomate** 19,80 €
Lauwarme Burrata | Rauchmandel |
BBQ Vinaigrette ^{7,8(MANDEL),9}
- 3** **Steinofen Spargel** 29,90 €
Bärlauch Spätzle | Spargelrahmsauce |
sautiertes Salatherz ^{1(WEIZEN),3,7}
- 4** **Geschmorte Kalbsbacke** 34,90 €
Pfeffer Jus | Kartoffel-Nussbutter Creme |
Hüttenkäse | Frühlingslauch | Kartoffelchips ^{6,7,9}
- 5** **Fränkische Hartkäse Selection** 12,90 €
Aprikosen-Senf | Brioche ^{1(WEIZEN),7,10}
- 6** **Rhabarberkuchen im Glas** 12,90 €
Eingelegter Rhabarber | Joghurteis | Baiser |
Himbeeren | Pistazien ^{1(WEIZEN),3,7,8(MANDEL)}

1 Brot-„Korb“ inklusive im Menü

- 4-Gang: Garnelen Ceviche | Tomate | Spargel oder
Kalbsbacke | Käse oder Kuchen 79,00 €
- 5-Gang: Garnelen Ceviche | Tomate | Spargel |
Kalbsbacke | Käse oder Kuchen 95,00 €
- 6-Gang: Garnelen Ceviche | Tomate | Spargel |
Kalbsbacke | Käse | Kuchen 110,00 €

Unser Fränk'ness Menü ist selbstverständlich auch für vegetarischen Genuss geeignet. Fragen Sie gerne das #AHDreamteam!
Die Gänge aus dem Menü sind auch einzeln bestellbar!

STEINOFEN *Festival* → 2 METER *Brettla*

Ein Menü gemeinsam zu erleben, macht doch einfach doppelt Spaß!
Auf geht's zur vollen Breitseite des Genusses – 2 Meter Brettla voller
Köstlichkeiten aus dem Steinofen zum Teilen in der Mitte des Tisches.
Fränk'ness at its best!

1. BRETTLA – BEGINNER

58,90 €
pro Person

Entrecôte vom fränkischen dry-aged Schwein
Kikok Maishähnchenbrust
Rinderfilet vom bayrischen Weiderind
Saibling auf der Haut gebraten⁴

Beilagen

Sautiertes Gemüse
Schwammerl Soße
Trüffel Creme
Chili Relish
Soufflierte Bagger mit Bröckala-Schmelze
Ramen Nudeln in Kräuterpesto

1(WEIZEN),3,6,7,9,10

*Sharing
is Caring!*

2. BRETTLA – EXPERTEN

79,90 €
pro Person

Alles wie beim Beginner Brettla
& zusätzlich noch:

Rindertatar auf geröstetem Steinofenbrot
Geflämmter Garnelen Cocktail
Marinierter Fränk'ness Salat

1(WEIZEN),2,3,6,7,8(MANDELN),9,10

Bestellbar ab 4 Personen

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM BRETTLA

2021 Riesling Lösslehm
Weingut von Oetinger | Erbach

49,00 €
0,75l

2021 Yantra
Tenuta Sette Cieli | Toskana

55,00 €
0,75l

STEINOFEN – STEAK & CO

Vorspeisen

Spargelrahmsuppe 12,90 €
Einlage | Croûtons | Lauch Öl ^{1(WEIZEN),7}

Fränk'ness Caesar Salat 15,90€
Mixkräutersalat | Caesar Creme | Kräuter Öl | Kresse |
Rauchmandeln ^{1(WEIZEN),7,8(MANDELN)}

Vorspeisen Add-on: Hähnchenbrustfilet 9,80 €
Vorspeisen Add-on: 1 pochiertes Ei³ 3,90 €

Handgeschnittenes Rinder-Tatar

Puristisch mit Salz & Pfeffer mariniert | dazu im Steinofen geröstetes Brot:

Bitte
wählen
Sie aus:

- **klassisch:** Gurke | Schalotte | Senf | Kaper & Co ^{1(WEIZEN),10}
- **fränkisch:** Schalotte | Kürbiskern | Meerrettich |
Zitrone | Schmand & Co ^{1(WEIZEN),7}
- **scharf:** Tomate | Chili | Schalotte | Gurke & Co ^{1(WEIZEN)}

Als Vorspeise: 80 g Tatar 24,00 €
Als Hauptgang: 160 g Tatar 39,00 €

Steinofen-Steak!

In der gusseisernen Pfanne bei 380°C im Steinofen geröstet

350 g „Entrecôte“ vom fränkischen dry-aged Schwein 39,90 €

200 g Kikok Maishähnchenbrust 34,70 €

180 g Rinderfilet vom bayrischen Weiderind 47,90 €

150 g Saibling auf der Haut gebraten⁴ 35,50 €

150 g Plant based Steak „Redefine Meat“ 35,90 €

Dazu sautiertes Gemüse | Pfefferjus | Zitronenmayonnaise |
Meerrettich | soufflierte Bagger mit Bröckala-Schmelze ^{1(WEIZEN),3,6,7,9}

Natürlich gibt's auch pflanzliche Beilagen zu unserem Plant based Steak!

Add on: Spargelsalat 12,00 €

Add on: Gehobelter Sommertrüffel & Trüffelcreme^{3,10} 9,90 €

Add on: Kleiner Beilagensalat^{1(WEIZEN)} 7,80 €

Add on: Chili Relish | eingelegte Chili | scharfer Ingwer 5,50 €

Dessert

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
Erdbeersorbet ^{1(WEIZEN),3,7} 12,90 €



Königstraße 70 | 90402 Nürnberg | 0911.24 02 99 55
info@fraenkness.de | fraenkness.de

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

A. mit Farbstoff
B. mit Konservierungsstoff
C. enthält Sulfite
D. mit Süßungsmittel
E. mit Milcheiweiß (Fischerzeugnis)
F. mit Antioxidationsmittel
G. mit Phosphat
H. mit Geschmacksverstärker
I. chininhaltig
J. koffeinhaltig
K. geschwefelt
L. gewachst
M. Enthält eine Phenylalanin-Quelle

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen:
Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen,
Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon
2. Krebstiere
3. Eier
4. Fische
5. Erdnüsse
6. Sojabohnen
7. Milch (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln,
Haselnüsse, Walnüsse, Cashew, Pecannüsse, Paranüsse,
Pistazien, Macadamia oder Queensland Nüsse
9. Sellerie

10. Senf
11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxide und Sulphite
(ab 10 mg pro kg und ltr)