

LIEBE GÄSTE

Wir freuen uns, Sie im
Neunundneunziger Kulinarium
begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich von unserem Speisen- & Getränkeangebot
verwöhnen.

Wir achten sehr auf die Herkunft unserer Waren,
die zum größten Teil aus Iphofen und direkter
Umgebung kommen. Wir sind Mitglied im
Slow Food Deutschland e.V.



Slow Food®
Deutschland e.V.

Pfarrgasse 18, 97346 Iphofen

09323/804488

Offnungszeiten: täglich 11-14 Uhr & 17-21 Uhr
Montag und Donnerstag Ruhetag

Um keine Veranstaltungen und Sonderaktionen zu verpassen,
besuchen Sie uns auf:

www.facebook.de/99er-kulinarium

www.99er-kulinarium.de

Eine für Allergiker gekennzeichnete Speisekarte
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

SUPPEN

Kürbis-Kokos-Cappuccino
mit gebackener Wachtelkeule
und eingelegtem Ingwer

6,80€ ✓ Vegan möglich

*

Wildkraftbrühe
mit Leberknödel und Gemüsestreifen

4,60€

SALATE & VORSPEISEN

Hausgemachte Rehterrine
dazu Cassisreduktion, Senfpreiselbeeren
Salatbouquet und Nussbrot

9,80€

*

Wintersalate in weißem Balsamicodressing
dazu Süßkartoffelmus, Granatapfel
und Ciabatta

8,20€ ✓ Vegan

*

Hausgemachtes Apfel-Entenschmalz
mit Iphöfer Bio-Brot und Meersalzbutter

4,20€

✓=Vegetarisch

Unsere Menüempfehlung:

Hausgemachte Rehterrine

dazu Cassisreduktion, Senfpreiselbeeren
Salatbouquet und Nussbrot

Zweierlei vom Reh

>aus Iphöfer Jagd<

Gegrillter Rehrücken und feines Ragout
mit schwarzer Walnussglace, Selleriepüree
Rosenkohl und Serviettenknödel

Dunkles Schokoladenmus

auf Bananen-Chilliragout (mild)
und Kokosmakronen

3-Gänge Menü 36,90€

dazu empfehlen wir:

2013er Cuvee M trocken, Weingut Ernst Popp

0,75l 19,80€

HAUPTSPEISEN

Zweierlei vom Reh

>aus Iphöfer Jagd<

Gegrillter Rehrücken und feines Ragout
mit schwarzer Walnussglace, Selleriepüree

Rosenkohl und Serviettenknödel

23,90€

2015er Domina Edition 999, Thomas Fröhlich

*

Dry Aged Schweinekotelett

>mit Thymian-Zitronenkruste<

dazu geräucherter Mais, Süßkartoffelmus
und geschmorte Petersilienwurzeln

18,90€

2016er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich

*

Gegrilltes Rumpsteak min. 220g

dazu Gewürzbutter, Röstzwiebeln
Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat

21,20€

2016er Blanc De Noirs, Weingut Ernst Popp

*

Maultaschen von der Bauernente

>im Apfelschmalz glasiert<

mit Cassisreduktion, Blaukrautconfit, Rosenkohl
und Walnusskernen

15,20€

2016er Schwarzriesling, Weingut Dorsch

Wildbratwürste aus Iphöfer Jagd

>Reh.-,Dam.- und Schwarzwild<

mit Weinsauerkraut und Bio-Kümmel-Gewürzbrot

9,80€

2016er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich

*

1 Paar Fränkische Bratwürste^{(3) (4)}

mit Weinsauerkraut und Bio-Kümmel-Gewürzbrot

7,20€

2016er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich

(2) Nitrit-Pökelsalz (3) Phosphat E451 (4) Geschmacksverstärker E621 (5) geschwefelt

FISCH

Gebratenes Lachsforellensteak

>Hagenmühle Willanzheim<

auf Parmesan-Gerstengraupenrisotto

und zweierlei Hokkaidokürbis

15,20€

2016er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand

*

Gebackene Karpfenfilet-Streifen

mit Blatt- und Kartoffelsalat

dazu Remouladensoße

14,20€

2016er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich

VEGETARISCH

Gerstengraupenrisotto

mit Parmesan, Hokkaidokürbis, Kernen, Öl
und Feldsalat

14,20€ ✓ auf Wunsch vegan

2016er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand

*

Gebratene Dinkelfalaffel

mit schwarzem Sesam, Süßkartoffelmus
geschmorte Petersilienwurzeln und Zitrusdip

14,20€ ✓ auf Wunsch vegan

2015er Weissburgunder, Nico Olinger

FÜR KINDER

Semmelkloß mit Rahmsoße	3,50€
Kloß ⁽⁵⁾ mit Rahmsoße	3,50€
1 Bratwurst ⁽³⁾ ⁽⁴⁾ mit Bratkartoffeln	4,20€

DESSERTS & KÄSE

Lauwarme Sauerkirsch-Schnitte

mit Vanillesoße
und weißem Schokoeis

7,80€

*

Dunkles Schokoladenmus

auf Bananen-Chilliragout (mild)
und Kokosmakronen

7,80€

*

Dreierlei Käse

>Hofkäserei Brunner, Markt Herrnsheim<
mit hausgemachtem Chutney
dazu Bio-Brot

8,50€

2015er Weissburgunder, Nico Olinger

zu unseren Lieferanten zählen:

Hagenmühle, Familie Pfannes, Willanzheim: Fisch, Getreide

Metzgerei Deininger, Stefan Jamm, Markt Einersheim: Fleisch und Wurstwaren

Spessarthof Günther Jeckel: Spirituosen, Fleisch

Gärtnerei Will, Albertshofen: Gemüse und Obst

Bio-Bäckerei Bäckerei Franznbäck, Phillip Scheckenbach, Iphofen: Brot, Brötchen und Semmelmehl

Bio-Käserei Brunner, Markt Herrnsheim: Käse

Försterei der Stadt Iphofen: Rehe und Wildschweine

Gastronomiebedarf Viktor Nussbaumer Kürnach: Grundzutaten

Edeka Stampfer Iphofen: Grundzutaten