

# 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

Öffnungszeiten: 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](https://www.facebook.de/99er-kulinarium)

[www.99er-kulinarium.de](http://www.99er-kulinarium.de)

Eine für Allergiker gekennzeichnete Speisekarte  
erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

# SUPPEN

## Bärlauchsuppe

mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm

5,20€ ✓ Vegetarisch möglich

\*

## Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Ochsenschwanz-Meerrettich-Maultasche

5,80€

# SALATE & VORSPEISEN

## Forellenmatjesfilet

>aus der Hagenmühle Willanzheim<

mit Pumpernickel, Gurke, Apfel und Sauerrahm

9,80€

\*

## Blattsalate in weißem Balsamicodressing

dazu Ziegenfrischkäse, zweierlei gelbe Paprika und Ciabatta

8,20€ ✓

\*

## Ziegenfrischkäse und Bärlauchcreme

mit Iphöfer Bio-Brot und Meersalzbutter

4,20€ ✓

\*

>>>Exklusiv zum probieren<<<

## Gegrillter Strauß ca. 100g

>vom Spessarthof Aura, Franken<

mit Whisky-BBQ Soße, Röstzwiebelpesto und Salatbouquet

12,20€

✓=Vegetarisch

## Unsere Menüempfehlung:

### **Bärlauchsuppe**

mit geräuchertem Lachs und Sauerrahm

### **Zweierlei vom Lamm**

Kotelett mit Kräutern gebraten  
& feines Ragout mit Rüben, Sesam und Curry  
dazu Moringa-Nudeln und Sauerrahm

### **Dunkle Schokoladen Creme Brulee**

mit weißem Kardamom-Kokos-Eis

**3-Gänge Menü 31,90€**

### dazu empfehlen wir:

2016er Iphöfer Kalb **Scheurebe**, trocken

Bocksbeutel 19,80€

# HAUPTSPEISEN

## **Zweierlei vom Lamm**

Kotelett mit Kräutern gebraten  
& feines Ragout mit Rüben, Sesam und Curry  
dazu Moringa-Nudeln und Sauerrahm

**19,90€**

*2016er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich*

\*

## **Gegrilltes Rumpsteak "Strindberg"**

dazu Bärlauchbutter  
Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat

**21,20€**

*2016er Blanc De Noirs, Weingut Ernst Popp*

\*

## **Fleischküchle vom Bio-Charolais-Rind**

mit Speck-Zwiebelsoße, Kartoffelpüree  
und Beilagensalat

**12,20€**

*2016er Domina Edition 999, Thomas Fröhlich*

\*

**>>>Exklusiv<<<**

## **Gegrillte Straußenmedaillons**

>vom Spessarthof Aura, Franken<  
mit Whisky-BBQ Soße, Blattspinat  
Süßkartoffel-Kroketten und Röstzwiebelpesto

**28,20€**

*2016er Blanc De Noirs, Weingut Ernst Popp*

## Knuspriges Schäufele

>mit Dunkelbiersoße<

dazu Kartoffelknödel <sup>(5)</sup> und Krautsalat

**14,90€**

*2016er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich*

\*

## 1 Paar Fränkische Bratwürste<sup>(3) (4)</sup>

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

## Gegrilltes Doradenfilet

>in Kräutern gebraten<

mit Blattspinat, Süßkartoffel-Kroketten und Röstzwiebelpesto

**18,20€**

*2017er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand*

\*

## Forellenfilet im Bierteig gebacken

>aus der Hagenmühle Willanzheim<

mit Blattsalat, Kartoffelsalat

und Remoulade

**14,20€**

*2016er Silvaner "Alte Rebe", Thomas Fröhlich*

# VEGETARISCH

## Bärlauch-Kartoffelgnocchis

mit Ziegenfrischkäse, zweierlei gelbe Paprika  
und Sonnenblumenkernpesto

14,20€ ✓

*2017er DER WILDE Wild Wild White, Weingut Weigand*

\*

## Veganes Rübencurry

mit schwarzem Sesam, lila Karotten  
Kokosmilch und Kräuterciabatta

12,20€ ✓ *vegan*

*2015er Weissburgunder, Nico Olinger*

# FÜR KINDER

Nudeln mit Rahmsoße	3,50€
Kloß <sub>(5)</sub> mit Rahmsoße	3,50€
Kinderbackfisch mit Kartoffelsalat	4,80€
1 Bratwurst <sub>(3)</sub> <sub>(4)</sub> mit Bratkartoffeln	4,20€
2 Apfelkräpfle mit Vanilleeis	4,20€

# DESSERTS & KÄSE

## *Dunkle Schokoladen Creme Brulee*

*mit weißem Kardamom-Kokos-Eis*

**7,20€**

\*

## *Gebackene Apfelkräpfle*

*mit lauwarmer Vanillesoße und Johannisbeergelee*

**7,20€**

\*

## **Käsevariation**

*>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*