



neunundneunziger
Kulinarium
authentisch fränkisch

Öffnungszeiten:

11–14 Uhr + 17–21 Uhr (Küche)

Montag + Donnerstag
Ruhetag

Reservierung unter:

Tel.: 09323 / 804488

Email: info@99er-kulinarium.de

Web.: www.99er-kulinarium.de

Inh.: Lukas Rönninger



Slow Food®
Deutschland e.V.

Speisekarte

SUPPEN

Mango-Curry-Kokossuppe
mit Zitrusöl und Sesamstange

4,60€ Vegan

*

Safran-Fischbouillon
mit Lachsforellenklößen und Gemüse

5,80€

SALATE & VORSPEISEN

Hausgemachter Kräuterbrotaufstrich
mit Ziegenkäse und Salzbutter

dazu Bio-Brot

4,20€

*

Bunter Frühlingsalat

mit Kräuterdressing und gebackenen Wachteleiern

6,90€

*

Gegrillter Strauß ca. 100g

>vom Spessarthof Aura, Franken<

mit Whisky-BBQ Soße, Aprikosen-Chilli-Chutney
und Salatbouquet

12,20€

HAUPTSPEISEN

Zweierlei vom Spessarthof-Rind

>in Portwein geschmorte Bäckchen
& Dry aged Steak vom Rücken<

mit Mangold-Spinat, Kräutergrauen
und Beilagensalat

23,90€

*

Schweinefiletmedaillons im Rauchspeckmantel

mit Safran-Butterkohlrabi, Kräuterkartoffeln
und Meerrettich-Majonaise

15,80€

*

Knuspriges Schäufile

>mit Dunkelbiersoße<

dazu Kartoffelknödel und Krautsalat

14,90€

*

>>>Exklusiv<<<

Gegrillte Straußenmedaillons

>vom Spessarthof Aura, Franken<

mit Whisky-BBQ Soße, grünem Spargel

Rosmarin-Kartoffelkrapfen

Aprikosen-Chilli-Chutney

28,20€

FISCH

Gegrilltes Lachsforellensteak

mit Mangold-Spinat, Kräutergrauen

Tomatenmarmelade und konfierte Kirschtomaten

16,20€

*

Forellenfilet im Bierteig gebacken

>aus der Hagenmühle Willanzheim<

mit Blattsalat, Kartoffelsalat

und Remoulade

14,20€

*

Forellenmatjesfilet

>aus der Hagenmühle Willanzheim<

mit Apfel, Zwiebel und Essigurke

dazu Salzkartoffel und Salatbouquet

12,20€

VEGETARISCH

Grüner Spargel

>in Kräuteröl gebraten<

mit Kräutergrauen, Tomatenmarmelade,

konfierte Kirschtomaten und Frühlingssalat

13,20€ Vegan

*

Zweierlei Frühlings-Kohlrabi

>gebacken im Nussmantel & in Safran-Butter<

dazu Kräuterkartoffeln und Meerrettichmajonaise

13,20€

DESSERTS & KÄSE

Frankensekt-Mousse

mit mariniertem Erdbeer-Rhabarberragout

und Limetten-Baiserbrösel

7,20€

*

Gebackene Apfelkräpfle

mit lauwarmer Vanillesoße und Johannisbeergelee

7,20€

*

Käsevariation

>Hofkäserei Brunner, Markt Herrnsheim<

mit hausgemachtem Chutney

dazu Bio-Brot

8,50€