



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

Speisekarte

SUPPEN

Maronencappuccino

*mit Trüffelhaube, gebackenem Wachtelbrüstchen
und Balsamicozwiebel*

6,80€

Vegetarisch möglich

5,20€

*

Entenkraftbrühe

mit Leberknödeln und Wurzelgemüse

4,80€

SALATE & VORSPEISEN

Hausgemachtes Apfel-Zwiebel-Schmalz

mit Walnusspesto und Meersalzbutter, dazu Brot

4,20€

*

Geräucherter Rehschinken

*mit Apfel-Zwiebel-Schmalz, Quitten-Chutney
Herbstsalat, Walnusspesto und Brot*

11,20€

*

Herbstsalate in Walnussdressing

*mit Walnusspesto, Quitten-Chutney
und Brot*

8,20€

Tagesfrisch:

Knusprige ½ Ente

*mit Blaukraut, Kartoffelklöße
und Preiselbeer-Birne*

15,90€

HAUPTSPEISEN

Zweierlei Iphöfer Reh

>Sous Vide Rehnuss & feines Ragout<
mit schwarzer Walnuss-Reduktion
getrüffelte Schwarzwurzeln und Kürbisschnitte
20,80

*

Rinderfiletsteak von der deutschen Färse

>ca. 220g<
mit Röstzwiebeln, Kartoffelecken, Sour cream
Kräuterbutter und Beilagensalat
32,20€

*

Kalbsrollbraten

in Rieslingrahmsoße, mit Rosenkohl
und Kräuterspätzle
14,90€

*

Knuspriges Schäufile

>mit Dunkelbiersoße<
dazu Kartoffelknödel und Krautsalat
14,90€

Gebratene Krautswurst

>Fränkische Spezialität. Blut-/Leberwurst mit Kohl verfeinert<
mit Rahmkraut und Kartoffelpüree
9,80€

*

1 Paar Fränkische Bündelbratwürste

mit Weinsauerkraut und Brot
8,20€

FISCH

Gegrilltes Zanderfilet

in Zimtbutter gebraten, auf Orangen-Rosenkohl
und Kartoffelpüree
18,20€

VEGETARISCH

Herzhafte Kürbisschnitte

mit Portwein-Hagebuttenreduktion
dazu getrüffelte Schwarzwurzeln
Nußkrokant und Feldsalat
13,20€

DESSERTS & KÄSE

Dunkles Schokoladenmus

mit Bananen-Chillissalat und Schokoladenerde
6,90€
*

Gebackene Apfelkräpfle

mit Vanilleeis und Fruchtsoße
6,90€