



neunundneunziger
Kulinarium
authentisch fränkisch

Öffnungszeiten:

Di. – Mi. – Fr.

11–14 Uhr + ab 17 Uhr (bis 21 Uhr Küche)

Sa. –So.

11–14 Uhr + ab 17 Uhr (bis 21 Uhr Küche)

Montag & Donnerstag

Ruhetag

Reservierung unter:

Tel.: 09323 / 804488

Email: info@99er-kulinarium.de

Web.: www.99er-kulinarium.de

Inh.: Lukas Rönninger

MITTAGSKARTE

Pfifferlings-Schaumsuppe

mit gebratenem Speck und Sauerrahm

5,20€

*

Anti Pasti Salat mit Mozzarella

marinierte Paprika, Zucchini, Oliven, Tomaten, Rucola und Ciabatta

9,20€

Fleischküchle vom heimischen Rehbock

mit Rahmpfifferlingen, Kartoffelrösti und Beilagensalat

18,20€

*

Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit konfierten Kirschtomaten, Kartoffelrösti und Beilagensalat

15,90€

*

Knuspriges Schäufele

mit Dunkelbiersoße, dazu Klößen und Krautsalat

14,90€

*

1 Paar Fränkische Bündelbratwürste

mit Weinsauerkraut und Brot

8,20€

*

Forellenfilet im Bierteig gebacken

mit Remoulade, fränkischem Kartoffelsalat und Beilagensalat

15,40€

Buttermilch Panna Cotta

mit Frischen Erdbeeren und Sahne

5,40€

VORSPEISE

Pfifferlings-Schaumsuppe

mit gebratenem Speck und Sauerrahm

5,20€

*

Wildkraftbrühe

mit hausgemachter Steinpilzravioli

5,80 €

*

Anti Pasti Salat mit Mozzarella

marinierte Paprika, Zucchini, Oliven, Tomaten, Rucola und Ciabatta

9,20€

*

Gegrilltes fränkisches Straußenfilet

mit Trockenfrüchte-Chutney, Chilli-Ingwersoße
und Salatbouquet

12,20€

*

Pfifferlingsterrine

mit gebackenen Wachteleiern, Pecorino und Sommersalat

11,20€

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

Gebratenes Kichererbsenküchle

mit Gremolata, Fenchel-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

13,90€

*

Pfifferlinge in Kräuterrahm

mit konfierten Kirschtomaten, Kartoffelrösti und Beilagensalat

15,90€

ABENDKARTE

HAUPTGANG

Medaillons von der heimischen Rehkeule

in Kaffeebutter, mit kräftiger Dominajus, dazu grüner Spargel, Pfifferlinge und Spätzle

21,90€

*

Gegrilltes Iberico-Schweinekotelett

mit Gremolata, Fenchel-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

21,90€

*

Gegrilltes Entrecote min. 280g

mit Malzbier-Perlzwiebeln, Kräuterbutter, Kartoffelecken, Sour Creme und Beilagensalat

24,20€

*

Fleischküchle vom heimischen Rehbock

mit Rahmpfifferlingen, Kartoffelrösti und Beilagensalat

18,20€

*

Knuspriges Schäufele

mit Dunkelbiersoße, dazu Klößen und Krautsalat

14,90€

*

Gegrillte Seeteufelmedaillons

mit Gremolata, Fenchel-Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

23,90€

*

Forellenfilet im Bierteig gebacken

mit Remoulade, fränkischem Kartoffelsalat und Beilagensalat

15,40€

DESSERTS

Holunderwindbeutel

mit Erdbeer-Minzsalat

7,20€

Limettentarte

mit Johannisbeerparfait

7,20€