



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

Kürbiscremesuppe

mit kandierten Kernen und Lauchchutney

5,20€

*

Leberwurstcanneloni

auf lauwarmer Speck-Traubensalat, Meerrettich-Senf und Schwarzbrotchip

10,20€

Kürbiskern-Gerstenrisotto

mit gegrilltem Hokkaido, Tomatenmarmelade, Parmesan und Salat

13,90€

*

Gebratene Maishähnchenbrust

mit gegrilltem Hokkaido, Tomatenmarmelade, Kürbiskern-Gerstenrisotto

18,20€

*

Gebackener Schweinskopf

mit Remoulade, fränkischem Kartoffelsalat und Beilagensalat

15,40€

*

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€

Bremserparfait

mit Zwetschgenkompott, Zimt und Sahne

6,90€

SUPPE

Kürbiscremesuppe

mit kandierten Kernen und Lauchchutney

4,80€

*

Geschäumte Gartenkräutersuppe

mit gegrillter Jakobsmuschel

5,80€

VORSPEISE

Blattsalate in Kräuterdressing

dazu gebackene Wachteleier, einglegte Zucchini und Ciabatta

8,20€

*

Leberwurstcanneloni

auf lauwarmer Speck-Traubensalat, Meerrettich-Senf und Schwarzbrotchip

10,20€

*

Gebackenes Zucchinischiffchen

mit Schafsfeta, Schwarze Oliven, getrockneten Tomaten

geräucherter Knoblauchdip und Salatbouquet

9,20€

FISCH

Gegrilltes Zanderfilet

mit Safranschaum, Saubohnen, geschmorter Auberginencreme

dazu gebackene Rosmarinpolenta

21,90€

*

Forellenfilet im Bierteig gebacken

mit Remoulade, fränkischem Kartoffelsalat und Beilagensalat

15,40€

ABENDKARTE

HAUPTGANG

Gebratene Maishähnchenbrust

mit gegrilltem Hokkaido, Tomatenmarmelade und Kürbiskern-Gerstenrisotto

18,20€

*

Gegrilltes Iberico-Schweinekotelett

mit Saubohnen, geschmorter Auberginencreme, dazu gebackene Rosmarinpolenta

21,90€

*

Zweierlei vom Fränkischen Bio Charolaisrind

>gegrillte Steaktranchen & geschmorte Bäckchen<

Pastinakenstampf, dazu Speckbratkartoffeln und Beilagensalat

22,90€

*

Gebackener Schweinskopf

mit Remoulade, fränkischem Kartoffelsalat und Beilagensalat

14,90€

*

Knuspriges Schäufele

mit Dunkelbiersoße, dazu Klöße und Krautsalat

14,90€

Kürbiskern-Gerstenrisotto

mit gegrilltem Hokkaido, Tomatenmarmelade, Parmesan und Salat

13,90€

*

Hausgemachte Bandnudeln

mit gerahmten Steinpilz-Pfifferling-Ragout, Parmesan und Salat

16,90€

DESSERTS

Fränkischer Ziegen- und Kuhmilchkäse

mit fruchtigem Chutney und Kracherbrot

9,50€

Gebackenes Kürbiskerneis

mit Apfel-Kürbiskompott

7,20€