

Gasthaus zum Zabelstein



Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Vorspeisen

1. Röstischiffchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse an verschiedenen Blattsalaten umlegt mit geräucherten Lachs
2. Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette mariniert umlegt mit Wildschinken dazu Körnerbaguette
3. Verschiedene Blattsalate dazu gebratenes Flusskrebsfleisch
4. Geräuchertes Forellenfilet an Salat, Sahnemeerrettich und Baguette
5. Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Essiggurke und Weißbrot
6. Gedünsteter Seelachs mit Weinsoße, Gemüsestreifen und Reis
7. Tranchen von der Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Soße Hollandaise nappiert dazu Kartoffelrösti und mit Tomatenflocken garniert
8. Schweinemedallions auf Kartoffel Sellerie Stampf umlegt mit Rahmmöhrrchen
9. Berliner Kalbsleber auf Bratensoße mit Kartoffelstampf Apfelkompott und Röstzwiebeln
10. Fränkische Trilogie mit Kochkäse, Gerupfter und Bärlauchquark (Griebenschmalz) dazu Bauernbrot
11. Carpaccio von der Roten Beete mit Balsamicoglace und Olivenöl mariniert mit Ruccola oder Feldsalat, Walnusskerne und Parmesanblättchen garniert
12. Mousse vom grünen Spargel umlegt mit hausgemachten rohen Schinken Körnerbaguette und Eierwürfel garniert
13. Spargelspitzensalat im gekochten Schinken Mantel an verschiedenen Salaten
14. Gebackenes Spargel Schinken Röllchen mit Schnittlauchriccotta garniert mit einem Salatbouquette dazu Baguette
15. Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln auf Fränkischem Reibekuchen mit Cocktailtomaten und Ziegenkäse gratiniert dazu Salatbouquette
16. Mousse von der geräucherten Forelle dazu verschiedenes Brot
17. Sülze vom Tafelspitz im Salatbett mit Preiselbeervinaigrette marniniert
18. Sülze von getrockneten Tomaten und Garnele mit Wasabischaum dazu Körnerbrot

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben