



„Genießen ob der Tauber“ steht für Regionalität und Frische. Wir, die beteiligten Gastronomen, verarbeiten Produkte von Erzeugern aus der Region und bringen diese für Sie frisch auf den Teller.

Unsere Empfehlung

Geräuchertes Forellenfilet von der Fischzucht Sindel aus Feuchtwangen
auf Apfel-Birnenconfit
mit Crème vom fränkischen Meerrettich

15,50 Euro

~~~~~

Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons  
und Öl in der Pipette

7,50 Euro

~~~~~

Ravioli gefüllt mit Entenleber
an Holunderbeeren-Espuma

17,00 Euro

~~~~~

Fränkische Rinderroulade von der Metzgerei Gruber aus Spalt  
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und geschmortem Vanille-Wirsinggemüse  
24,00 Euro

~~~~~

Variation von der Zwetschge
auf Amarettoschaum

10,50 Euro

3-Gang-Menü
mit Vorspeise
49,50 Euro pro
Person
begleitende Weine
16,00 Euro pro Menü

3-Gang-Menü
mit Suppe
39,80 Euro pro Person
begleitende Weine
16,00 Euro pro Menü

4-Gang-Menü
ohne Zwischengang
56,00 Euro pro Person
begleitende Weine
22,50 Euro pro Menü

5-Gang-Menü
68,50 Euro pro Person
begleitende Weine
26,50 Euro pro Menü