

# Weißes Roß

## Vorspeisen & Zwischengerichte

	€
<b>Feldsalat</b> Speck   Croutons   French Dressing	13
<b>Karamellisierte Ziegenkäse</b> Rhabarber   Spargel   Sesam	19
<b>Carpaccio vom Pulpo</b> Bärlauch   Radieschen   Pinienkerne	22
<b>Tagliatelle</b> weißer & grüner Spargel   Parmesan	klein 19 groß 27
<b>Wachtelbrust</b> grüner Spargel   Walnuss   Charentais Melone	23
<b>Traditionelle Leberknödelsuppe</b> Rinderkraftbrühe   Petersilie	9
<b>Frühlingsalat</b> sautierte Pilze   Tomate   Poularde   Frühlingsröllchen	klein 15 groß 19

## Hauptgerichte

<b>Schweinefilet im Kräutermantel</b> Waldpilze   Kartoffelkrapfen   Rahmsauce	28
<b>Lammragout vom Juradistel Lamm</b> Pappardelle   Bärlauch   Mini Möhren	32
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites   Zitrone   Preiselbeere	30
<b>Medaillons vom Kalbsfilet</b> Morchel   Erbse   Kartoffel	37
<b>Filetsteak vom Oberpfälzer Jungbullen</b> Kartoffelkrapfen   sautierte Pilze   Pfefferrahmsauce	44
<b>Saibling</b> grüner Spargel   Safranrisotto   Hummerschaum	33
<b>Wolfsbarsch</b> Grießnockerl   Kohlrabi Ragout   Brunnenkresse	33
<b>Kartoffelgnocchi (Vegan)</b> Bärlauch   getrocknete Tomate   Pinienkerne	24

## Dessert

<b>Schokoladen Creme Brûlée</b> Chili   Melone <sup>2</sup>   Minz-Nuss Pesto	15
<b>Buttermilch Panna Cotta</b> Rhabarber   Erdbeere   Vanille	15
<b>Dessertüberraschung   Espresso</b>	11
<b>Hausgemachtes Eis   Sorbet der Saison</b>	4
<b>Rohmilchkäseauswahl vom Holzwagen 50 g</b> Affineur Waltmann, Erlangen	17
<b>Esskultur - Überraschungs-Abendmenü in 4 Gängen</b> (auch vegetarisch möglich)	68

An Sonn- & Feiertagen bieten wir zusätzlich traditionelle Spezialitäten an.

# Tradition | Heimat | Genusskultur



## Warme Küche

Für Restaurantgäste

Dienstag bis Donnerstag

18.00 bis 21.00 Uhr

Freitag bis Sonntag und an Feiertagen

von 11.30 bis 14.00 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr

Für Hotelgäste

auch montags von 18.00 bis 21.00 Uhr (kleine Karte)



Entdecken Sie auch unser Gourmetrestaurant

Cheval Blanc \*

mit einem MICHELIN Stern ausgezeichnet

Mittwoch bis Samstag ab 18.00 Uhr

Eine Tischreservierung ist erforderlich.

JRE JRE JRE JRE JRE **Wir sind Mitglied bei JRE** JRE JRE JRE JRE JRE  
JRE-Jeunes Restaurateurs ist eine Vereinigung junger Köche und Gastronomen.  
Die JRE-Restaurants bieten ein exklusives kulinarisches Erlebnis.