

# Weißes Roß

## Vorspeisen & Zwischengerichte

	€
<b>Feldsalat</b> Speck   Croutons   French Dressing	13
<b>Kalbscarpaccio</b> weißer Spargel   Bärlauch   Walnuss	19
<b>Tagliatelle</b> weißer & grüner Spargel   Parmesan   Nussbutter	klein 21 groß 27
<b>Sashimi vom Saibling</b> grüner Spargel   Karotte   Ponzu-Vinaigrette	19
<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>Oberpfälzer Ochsenbäckchen</b> Lauchroulade   gepickeltes Gemüse   Gulaschsaft	26
<b>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</b> Hausgemachter Kartoffelsalat oder Pommes Frites   Zitrone   Preiselbeere	30
<b>Lammrücken</b> Bärlauchgnocchi   Ratatouille   Gewürzjus	39
<b>Filetsteak vom Oberpfälzer Jungbullen</b> Kartoffelkrapfen   sautierte Pilze   Pfefferrahmsauce	44
<b>Lachsforelle</b> grüner Spargel   Safranrisotto   Hummerschaum	33
<b>Seezunge</b> junger Kohlrabi   Kartoffelragout   Morchel	36
<b>Kartoffel Gnocchi</b> Bärlauch   Getrocknete Tomate   Chili + Garnelen	Stück 25 3,5

## Dessert

<b>Warmer Mini Gugelhupf</b> Maracuja   Pomelo   Vanilleeis	15
<b>Schweizer Schokoladenschnitte</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.

## Unsere Lieferanten

Eier – Metbauernhof, Geflügelhof Scharf aus Kümmersbruck

Fisch - Forellenzucht Regelsmühle aus Alfeld

Gebäck - Bäckerei Wenkmann aus Hohenkernath

Gemüse - Knoblauchsland um Nürnberg

Honig - Reiner Luber aus Sulzbach-Rosenberg

Joghurt - Zieglbauernhof aus Ammelhofen

Kartoffeln - Familie Graf aus Hahnbach

Lamm – Juradistl aus Amberg-Sulzbach

Wild - Jäger Kirsch aus Neumarkt & heimischer Jagd

Fleisch & Wurst - Hauseigene Landmetzgerei

Schwein, Rind, Geflügel – aus der näheren Umgebung