



DÖPFNER`S - MENÜ

Menü mit begleitenden Weinen 84,00 €

Menü ohne begleitende Weine 62,00 €

Gänseleberterrinen mit Gewürztraminer-Gelee
Brioche und Stachelbeerkompott 16,50 €
Castelnau de Suduirat - Sauterne 2004 0,1 l 7,50 €

Gebratenes Zanderfilet auf Spinat-Tomatenrisotto
und Safranschaum 11,80 €
Chardonnay - Asso di Fiori, 2006, Weingut Braida 0,1 l 6,50 €

Rosa gebratenes Lammkarree
auf Pfifferling-Kohlrabigemüse,
gratinierte Polenta 25,50 €
Tantedi Castiglioni 2007, Frescobaldi - Toscana 0,2 l 8,50 €

Pfirsichstrudel mit Kardamomsoße und weißem Zimteis
oder
Käseauswahl von der Käsecke Waltmann in Erlangen 9,00 €

VEGETARISCHES MENÜ

Menü mit begleitenden Weinen 51,00 €

Menü ohne begleitende Weine 37,00 €

Wildkräutersalat mit Orangendressing
gratiniertem Ziegenkäse und Feigenkompott 12,20 €
„Helle Freude“ trocken, 2009 Weingut am Stein 0,2 l 6,00 €

Pfifferlingsravioli auf jungem gebratenem Spinat
mit Nussbutter und geschmolzenen Tomaten 16,50 €
Tavel - Rose 2007
Weingut Perrin & Fils 0,2 l 8,00 €

Mangoparfait mit gratinierten Brombeeren
und Erdbeer-Minzsalat 9,00 €



SOMMER - MENÜ

Vier Gänge Menü ohne Weine 50,50 €

Drei Gänge Menü ohne Zwischengang und ohne Weine 42,00 €

Avocadosalat mit gebratenen Jacobsmuscheln
und in grüne Soßekräutern gebeizter Biolachs 13,50 €
oder

Gebratene Wachtelbrüstchen auf Cous-Cousalat
Und Chilimango 13,50 €

Weißburgunder & Chardonnay 2009

Weingut Freiherr von Gleichenstein 0,2 l 7,50 €

Geröstete Kartoffelsuppe mit Blutwurstkräpfen 8,50 €
oder

Gratiniertes Tomatencarpaccio mit Schafskäse
und Garnele 9,50 €

Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese trocken 2007

Weingut Wegeler - Mosel 0,1 l 6,00 €

Kross gebratenes Hechtfilet auf Specklinsen
Petersilienwurzelpüree und Senfschaum 21,50 €
oder

Kotelette vom Iberico-Jungschwein
auf sautiertem Sommerkohl und Pfifferlingstörtchen 21,50 €

Dehesa LaGranja, Tempranillo 2004

Bodega Fernandez 0,2 l 8,00 €

Mousse vom Nougat und Tonkabohne
mit Beerensalat in der Orangenhippe 9,00 €
oder

Käseauswahl von der Käseecke Waltmann in Erlangen 9,00 €



VORSPEISEN

Lachstatar mit Kartoffelrösti, Zupfsalat
und Dill Creme fraiche 12,80 €

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Pfifferlingen
Und Kräutersalat 13,20 €

SUPPEN UND ZWISCHENGERICHTE

DÖPFNER'S Fischsuppe 8,00 €

Fettuccini mit Rucola, Tomate
und gebratene Garnelen 12,00 €

HAUPTGERICHTE

Gebratene Kalbsleber mit Apfel-Zwiebelconfit
und Kartoffelpüree 17,50 €

½ Ofenfrische Bauernente mit Wirsinggemüse
Und Kartoffel Klößen 18,20 €

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Pfifferlingskruste
und Bohnengemüse 23,50 €

Steinbuttfilet
auf lauwarm gepfeffertem Orangenfenchelsalat
und Safrancous cous 25,50 €

Unsere Weinempfehlung

Il Baicaile, 2006
Weingut Braida

0,2 l 8,00 €
0,75 l 28,00 €



DESSERTS

Hausgemachte Sorbets mit marinierten Früchten	8,00 €
Mangoparfait mit gratinierten Brombeeren und Erdbeer-Minzsalat	9,00 €
Pfirsichstrudel mit Kardamomsoße und weißem Zimteis	9,00 €
Mousse vom Nougat und Tonkabohne mit Beerensalat in der Orangenhippe	9,00 €
Dessertvariation klein	9,00 €
Dessertvariation groß	11,00 €
Käseauswahl aus drei Sorten von der Käseecke Waltmann	9,00 €
Käseauswahl aus vier Sorten von der Käseecke Waltmann	11,00 €

Unsere Weinempfehlung

Moscato d'Asti 2007 Vigna Senza Nome, Weingut Braida	0,1 l	5,00 €
Rieslaner Auslese 2008, Weingut Juliusspital	0,1 l	9,50 €
Stettener Stein - Rieslaner Auslese 2005, Weingut am Stein	0,1 l	11,50 €
Messidor - Beerenauslese 2008, Weingut Gunderloch	0,1 l	7,50 €



		Glas 0,2l	Flasche 0,75l
<u>Offene Weine</u>			
<u>Weißweine</u>			
<u>Deutschland</u>			
<u>Franken</u>			
2009	Silvaner Qualitätswein trocken – Weingut Juliuspital	6,80 €	23,50 €
2009	Riesling - Muschelkalk Weingut am Stein	6,80 €	23,50 €
2009	Silvaner - Muschelkalk Weingut am Stein	6,80 €	23,50 €
<u>Rheingau</u>			
2009	Riesling trocken Weingut Spreitzer	6,00 €	1,0 l 28,00 €
<u>Pfalz</u>			
2008	Riesling trocken Weingut Dr. Bürklin-Wolf	6,50 €	1,5 l 42,00 €
<u>Rheinhessen</u>			
2008	Riesling „Classic“ Weingut Baumgärtner	6,00 €	0,75l 21,00 €
2008	Grauburgunder Spätlese trocken – Weingut Baumgärtner	6,50 €	22,50 €
2009	Chardonnay & Weißburgunder trocken – Weingut Lorch	6,50 €	1,5 l 42,50 €
<u>Pfalz</u>			
2007	Königsbacher Idig Riesling halbtrocken - Weingut Sommer	6,00 €	1,0l 28,00 €
<u>Baden</u>			
2009	Hofgarten – Müller Thurgau trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	5,50 €	0,75l 18,50 €
2009	Grauburgunder trocken Weingut Freiherr von Gleichenstein	7,00 €	1,5l 45,50 €
<u>Österreich</u>			0,75l
2009	Grüner Veltliner - trocken Weingut Markowitsch	7,00 €	24,00 €
<u>Roséwein</u>			
<u>Österreich</u>			0,75l
2009	Rosé – trocken Weingut Markowitsch	7,00 €	24,00 €



Deutschland - Franken

			0,75l
2009	RosaMunde – trocken Weingut am Stein	7,00 €	24,00 €

Offene Weine

**Glas 0,2l Flasche
0,75l**

Rotweine

Deutschland

Franken

			1,5 l
2008	Würzburger Pfaffenberg – Spätburgunder trocken Weingut Juliuspital	8,00 €	49,00 €
2009	„Rote Wonne“ – Dornfelder und Spätburgunder Weingut am Stein	6,00 €	0,75l 21,00 €

Rheingau

			Flasche 0,75l
2007	Spätburgunder im Holz gereift Weingut Baison	6,50 €	22,50 €

Österreich

			Flasche 0,75l
2007	Blaufränkisch – Heideboden Weingut Paul Achs - Burgenland	7,50 €	26,00 €
2008	Zweigelt Weingut Paul Achs - Burgenland	7,50 €	26,00 €

Italien

2007	Babera D'Asti Weingut La Luna E I Faló	7,00 €	24,00 €
------	--	--------	---------

Spanien

2004	Dehesa La Granja – Alejandro Fernandez	7,00 €	24,00 €
------	---	--------	---------

