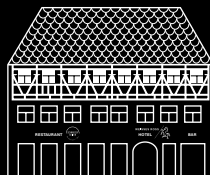




*Eine gute Küche*  
*ist das*  
*Fundament*  
*allen Glücks.*

AUGUSTE ESCOFFIER





# MARTINSGANS

*Liebe Gäste,*

*ab 11. November bis einschließlich 26. Dezember bieten wir Ihnen abends ein 3-Gang-Gänsemenü (48 €) ab 17 Uhr an.*

## **MARINIERTER FELDSALAT**

mit Kartoffeldressing, krossem Speck und Croûtons

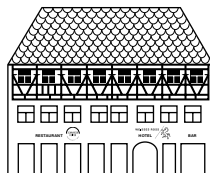
## **BRUST UND KEULE VON DER GANS**

mit Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelklößen

## **GEBACKENER BRATAPFEL**

mit Vanillesauce

*Bitte reservieren Sie vorab Ihren Tisch, vielen Dank.*





# FAMILY & FRIENDS

Ab 2 Personen, 19 € pro Person als Vorspeise  
29 € pro Person als Hauptgang

## VITELLO TONNATO

mit Ventresca-Tuna von »Don Bocarte«

## ROTSCHALENGARNELE

mit geschmolzenen Tomaten und Sesamdressing

## SALAT VON BUNTEN BETEN

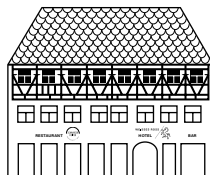
süß-sauer eingelegt

## HAUSGERÄUCHERTER FJORDLACHS

mit Kren und Lachskaviar

## FRÄNKISCHES KÜRBISSÜPPCHEN

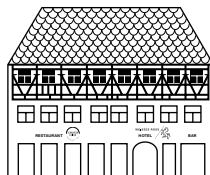
mit Steirischem Öl





## SUPPEN

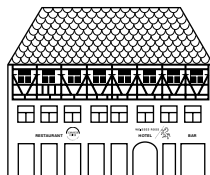
<b>FRÄNKISCHE KÜRBISSUPPE</b> mit Kern-Pesto und Steirischem Öl	<b>7 €</b>
<b>BOUILLON VOM KALBSTAFELSPITZ</b> mit Leberknödel, Wurzelgemüse und Flädle	<b>8 €</b>
<b>UNSER FRISCH GEBACKENES LANDBROT</b> mit saisonalem Aufstrich und Meersalz	<b>8 €</b>





## VORSPEISEN

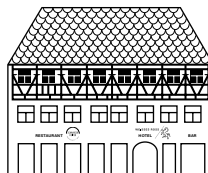
<b>THUNFISCH-TATAKI</b> mit Chili und Limonen-Mayo	<b>18 €</b>
<b>VITELLO TONNATO</b> mit Ventresca-Tuna von »Don Bocarte«	<b>16 €</b>
<b>PERLINE DI BUFFALO</b> mit Rucola und altem Balsamico	<b>12 €</b>
<b>HAUSGERÄUCHERTER FJORDLACHS</b> mit Kren und Lachskaviar	<b>14 €</b>
<b>HERBSTLICHER SALATTeller</b> mit gebratener Putenbrust und Champignons	<b>16 €</b>





## HAUPTGERICHTE

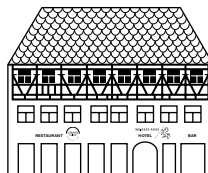
<b>KÜRBIS RISOTTO</b> mit Kernöl, Parmesan und geschmortem Kürbis	<b>23 €</b>
<b>SAFTGULASCH VOM BIO-RIND</b> mit buttrigen Bandnudeln und herbstlichem Salat	<b>24 €</b>
<b>GEBRATENES KABELJAUFILET</b> auf Rahmspinat mit Petersilienkartoffeln	<b>28 €</b>
<b>ROSA GEBRATENES ROASTBEEF</b> mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und kleinem Salat	<b>36 €</b>
<b>FEINSTE »DE CECCO SPAGHETTINI NO. 11«</b> mit Trüffelsauce, altem Parmesan und Perigord-Trüffel (1 g)	<b>36 €</b>





## KLASSIKER

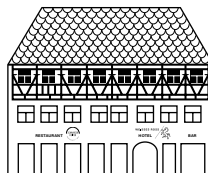
- |  |             |
|--|-------------|
| <b>UNSERE ORIGINAL CURRYWURST VON »DER IMBISS«</b> | <b>16 €</b> |
| mit Trüffel-Pommes und hausgemachter Trüffel-Mayo  |             |
| <b>ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b>   | <b>26 €</b> |
| mit Fränkischem Kartoffelsalat und Preiselbeeren   |             |
| <b>FRÄNKISCHER SCHWEINEBRATEN</b>                  | <b>23 €</b> |
| mit Krautsalat und Kartoffelklößen                 |             |





## DESSERTS

- |   |             |
|---|-------------|
| <b>SCHOKO PUR</b>   | <b>12 €</b> |
| Black & White-Schaumküsse und Schokomousse<br>mit original Beans-Schokolade |             |
| <b>APFEL-CRUMBLE VON DEN FRÄNKISCHEN<br/>STREUOBSTWIESEN</b>                | <b>9 €</b>  |
| mit Sauerrahmeis  |             |
| <b>KÄSEAUFWAHL VOM BRETT<br/>VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN</b>  | <b>16 €</b> |
| mit Früchtebrot und verschiedenen Chutneys                                  |             |

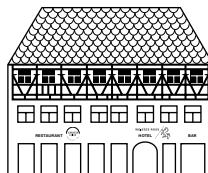






# HAUSWEIN

- NEGRAR LUGANA CLASSICI  
*Veneto 0,2l* 8 €
- ILMBACHER HOF JULIUS-ECHTER-BERG SILVANER  
*Iphofen 0,2l* 7 €
- MEINTZINGER ROSA ROSÉ  
*Frickenhausen 0,2l* 6 €
- DOMAINE J. DE VILLEBOIS PINOT NOIR ROSÉ  
*Loire 0,2l* 8 €
- MEINTZINGER ORTSWEIN DOMINA  
*Frickenhausen 0,2l* 6,50 €
- TORREVENTO GHENOS PRIMITIVO DI MANDURIA  
*Manduria 0,2l* 8 €





## BIER

### HABERSTUMPF HELLES VOLLBIER

0,3l	3,20 €
0,5l	3,90 €

### HABERSTUMPF RUBIN

0,3l	3,20 €
0,5l	3,90 €

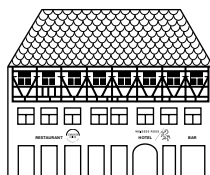
RADLER 0,5l	3,90 €
-------------	--------

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL 0,5l	4,00 €
-------------------------------	--------

MAISEL'S & FRIENDS CRAFTBEER 0,33l	4,00 €
------------------------------------	--------

MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI 0,5l	4,00 €
----------------------------------	--------

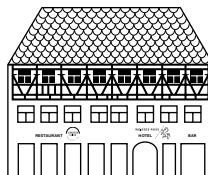
NEUMARKTER LAMMSBRÄU ALKOHOLFREI BIO 0,33l	3,90 €
--	--------





## WASSER & SOFTDRINKS

SOLÈ FRIZZANTE 0,75l	5,50 €
SOLÈ NATURALE 0,75l	5,50 €
COCA-COLA 0,4l	4 €
COLA ZERO 0,4l	4 €
FANTA 0,4l	4 €
SPRITE 0,4l	4 €
MEZZO MIX 0,4l	4 €





# SÄFTE & SCHORLEN

## RHABARBERSCHORLE

0,25l	3,50 €
0,5l	5,50 €

## TRAUBENSAFT

0,25l	3,50 €
0,5l	5,50 €

## JOHANNISBEERSAFT

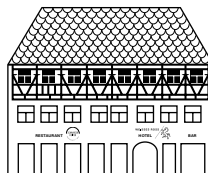
0,25l	3,50 €
0,5l	5,50 €

## APFELSAFT NATURTRÜB

0,25l	3,50 €
0,5l	5,50 €

## ALLES AUCH ALS SCHORLE

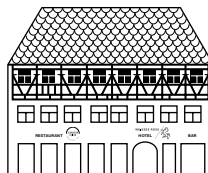
0,25l	3,50 €
0,5l	5,50 €





# HEISSGETRÄNKE

CAPPUCCINO	3,60 €
LATTE MACCHIATO	4,20 €
ESPRESSO	2,00 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,00 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,80 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,50 €
GLAS TEE	
diverse	3,10 €





## ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| A mit Farbstoff                    | <sup>1</sup> Glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen:<br>Weizen, Dinkel, Roggen |
| B mit Konservierungsstoff          | <sup>2</sup> Krebstiere   |
| C enthält Sulfite                  | <sup>3</sup> Eier   |
| D mit Süßungsmittel                | <sup>4</sup> Fische   |
| E mit Milcheiweiß (Fischerzeugnis) | <sup>5</sup> Erdnüsse   |
| F mit Antioxidationsmittel         | <sup>6</sup> Sojabohnen   |
| G mit Phosphat                     | <sup>7</sup> Milch (einschließlich Laktose)   |
| H mit Geschmacksverstärker         | <sup>8</sup> Schalenfrüchte   |
| I chininhaltig                     | <sup>9</sup> Sellerie   |
| J koffeinhaltig                    | <sup>10</sup> Senf  |
| K geschwefelt                      | <sup>11</sup> Sesamsamen  |
| L gewachst                         | <sup>12</sup> Schwefeldioxyde und Sulfite (ab 10 mg pro kg und l)                     |
| M enthält eine Phenylalanin-Quelle |   |

