

# Speisekarte

## AURUM

### VORSPEISE

---

#### HAUSGEBEIZTER LACHS

an Kartoffelrösti, Wildkräutersalat und  
Meerrettichcreme

€ 14,20

#### KLASSISCHES TATAR

vom Rind

€ 15,50

#### DREIERLEI VOM BLUMENKOHL

Püree, Mousse und Carpaccio

€12,20

**mit Teriyaki von der Hähnchenbrust**

€18,20

**mit gegrillten Salzwassergarnelen aus Wildfang**

€ 20,20

### SUPPEN

---

#### RINDERKRAFTBRÜHE

mit Flädle

€6,50

#### GEMÜSEKRAFTBRÜHE

mit Flädle

€ 6,00

#### KÜRBISUPPE

mit gerösteten Kernen und Öl

€ 6,50

## HAUPTGERICHTE

---

### KOTELETT VOM FRÄNKISCHEN LANDSCHWEIN

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und  
geriebenem Meerrettich

€ 16,20

### MEDAILLONS VON DER LANDSCHWEINLENDE

in Champignonsoße mit Käse überbacken,  
dazu Knöpfli

€ 21,90

### FRÄNKISCHER SAUERBRATEN

mit Blaukraut und Kartoffelklößen

€ 21,90

### FRÄNKISCHES HOCHZEITSESSEN

in Meerrettichsoße, Bandnudeln und Preiselbeeren

€ 18,80

### MAISPOULARDENBRUST

auf Tomaten- Olivensoße und Polenta

€ 19,90

### GEGRILLTES LACHSFILET

auf Estragonsoße, dazu Grillgemüse & Rosmarinkartoffeln

€ 18,90

### DREIERLEI KNÖDEL SPINAT, KÄSE, TOMATE

mit Schnittlauchsoße

€ 16,20

### PAPPARDELLE

mit geschmortem Rinderragout

€ 16,50

### GARGANELLI

mit Zucchini, geschmorten Tomaten

€ 13,80

**mit Schafskäse**

€ 15,80

## **SALATE**

---

### **BUNTE SALATBOWL „AURUM“**

€10,20

**mit Curry-Masala- Sticks**

€ 13,50

**mit Teriyaki von der Hähnchenbrust**

€16,20

**mit gegrillten Salzwassergarnelen aus Wildfang**

€ 18,20

## **DESSERTS**

---

### **MASCARPONE - HIMBEERTÖRTCHEN**

an Fruchtspiegel und Vanilleeis

€ 10,50

### **DUNKLE MOUSSE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE**

auf Ananassalat

€ 9,80