

ERBENHOFER FRÜHLINGSKARTE

Erbenhofer Spring Menu

VORSPEISEN / STARTERS

Hausgebeiztes Rindercarpaccio — 18,00 €

Gewürzöl · gehobelter Parmesan · Honig-Senf-Mayonnaise · Wildkräuter

House-cured beef carpaccio

spiced oil · shaved parmesan · honey mustard mayonnaise · wild herbs

Räucherforellen-Tatar — 16,50 €

knuspriger Brotchip · marinierte Gartensalate · Forellenkaviar

Smoked trout tartare

crispy bread chip · marinated garden salads · trout caviar

Kräutermousse — 12,00 €

Kresse · grüner Spargel · gebackene Kichererbsen · Kräuter-Vinaigrette

Herb mousse

cress · green asparagus · roasted chickpeas · herb vinaigrette

Ragout fin vom Kikok-Hähnchen — 12,90 €

Champignons · Zitrone

Ragout fin of Kikok chicken

mushrooms · lemon

SUPPE / SOUP

Klare Tomatenessenz — 10,00 €

Basilikum-Quark-Nocken · Chorizo-Crumble · confierte Kirschtomaten

Clear tomato essence

basil quark dumplings · chorizo crumble · confit cherry tomatoes

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Zweierlei vom Merino-Lamm aus eigener Zucht — 32,50 €

geschmort & rosa gebraten · Speckbohnen · confierte Tomate · Kartoffeltörtchen · Rosmarinjus

Merino lamb from our own farm – two preparations

braised & medium roasted · bacon beans · confit tomato · potato tartlet · rosemary jus

Zart geschmorte Short Ribs vom deutschen Rind — 38,00 €

kräftiger Rotweinjus · Buttermöhren · Kaiserschoten · cremiges Kartoffelpüree · Perlzwiebeln

Slow-braised German beef short ribs

rich red wine jus · buttered carrots · snow peas · creamy mashed potatoes · pearl onions

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten — 26,00 €

gerösteter bunter Blumenkohl · Schnittlauch-Velouté · junge Kartoffeln

Pan-fried arctic char (skin-on)

roasted cauliflower · chive velouté · young potatoes

Brust vom Schwarzfederhuhn — 27,00 €

Pilz-Risotto · Parmesan · geröstete Pinienkerne · Tomatenragout

Breast of black feather chicken

mushroom risotto · parmesan · roasted pine nuts · tomato ragout

Erbenhofer Rinderroulade — 27,00 €

fruchtiges Rotkraut · Thüringer Kloß · Senfjus

Erbenhofer beefroulade

braised red cabbage · Thuringian potato dumpling · mustard jus

Hirschgulasch aus heimischen Wäldern — 24,00 €

Waldpilze · Karotte · Thüringer Kloß · Preiselbeeren

Venison goulash from local forests

wild mushrooms · carrot · Thuringian potato dumpling · lingonberries

Schweinesteak „au four“ — 22,50 €

Ragout fin · Edamer · Pommes frites · Zitrone

Pork steak “au four”

ragout fin · Edam cheese · French fries · lemon

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Cremiges Pilz-Risotto — 21,00 €

Mascarpone · geröstete Pinienkerne · Burrata · Tomatenragout

Creamy mushroom risotto

mascarpone · roasted pine nuts · burrata · tomato ragout

Hausgemachte Frühlingsrollen — 21,00 €

Gemüsejulienne · Wasabi-Erdnuss-Dip · Teriyaki · Kräutersalat

Homemade spring rolls

vegetable julienne · wasabi peanut dip · teriyaki · herb salad

DESSERTS

Weißer Schokoladen-Crème brûlée — 11,00 €

hausgemachtes Himbeereis · Vanille-Espuma · Crumble

White chocolate crème brûlée

homemade raspberry ice cream · vanilla espuma · crumble

Erbenhofer Pâtisserie-Törtchen — 9,50 €

saisonale Kreation · Espresso

Erbenhofer patisserie tartlet

seasonal creation · espresso

Käseauswahl vom Affineur — 16,00 €

vier Sorten · hausgebackenes Brot · Feigensenf · Trauben

Selection of cheeses from the affineur

four varieties · house-baked bread · fig mustard · grapes

ERBENHOFER FRÜHLINGSMENÜ

ERBENHOFER SPRING MENU

Genießen Sie drei Gänge aus unserer aktuellen Frühlingskarte
und stellen Sie sich Ihr Menü ganz nach Ihrem Geschmack zusammen.

Enjoy three courses from our current spring menu and create your own selection.

Vorspeise · Hauptgang · Dessert — 50,00 €

Starter · Main Course · Dessert — 50,00 €