

GALLO PARDO



LIEBE GÄSTE

VORWORT

Mein Name ist **STEFAN SPASOW** und gemeinsam mit meinem Team kochen wir für Sie unter der Prämisse:

SAISONAL - MEDITERRAN - REGIONAL

Feinste Speisen stets hausgemacht und frisch vor Ort – so lautet mein Credo als Chefkoch hier in unserem Restaurant.

Seit meinem siebzehnten Lebensjahr koche ich mit **LEIDENSCHAFT** und **LIEBE** zum Produkt. Die Küche ist mein Arbeitsplatz und mein **LEBENS-MITTELPUNKT** gleichermaßen.

Meine Ausbildung absolvierte ich in Bulgarien. Weitere Stationen meiner **LEBENSZEIT** als Koch waren Dresden, Cuxhaven, Sofia (5 Sterne-Hotel), Mallorca und seit 2015 das schöne Frankenland.

Die Kunst des Kochens beruht auf der Tatsache, sein Handwerk zu verstehen. Ich liebe es, diesem Anspruch gerecht zu werden. Denn mein Handwerk und mein Wissen sind das Fundament meiner Gerichte. Ihre Zufriedenheit ist mein größter Wunsch und Ansporn zugleich. Überzeugen Sie sich selbst und sehen Sie mir gerne beim Zubereiten Ihrer Auswahl aus unserer vielfältigen Speisekarte zu.

Stefan Spasow
mit Team

VORSPESIEN

SALATE

VORSPEISEN	KOKOS-ZITRONENGRASSUPPE Kokosmilch, Zitronengras, Chili, Ingwer, Maishuhn ^{1,6} , Koriander	6.2
	MANGOSALAT MIT GAMBAS frische Mango, Ingwer, Koriander, Chili, gebratene Gambas	12.9
	VITELLO TONNATO rosa gegartes Kalbsfleisch in Thunfischsoße und Kapern ^{1,3}	12.9
	CARPACCIO VOM RIND Rinderfilet, Rucola, Parmesan	12.9
SALATE	KLEINER GEMISCHTER SALAT Cocktailtomaten, Radieschen, Sprossen-Kerne, Hausdressing	4.9
	GROßER GEMISCHTER SALAT Cocktailtomaten, Radieschen, Sprossen-Kerne, Hausdressing	9.2
	SALAT MIT RINDERFILETSPITZEN gemischter Salat, getrocknete Tomaten, Rinderfiletspitzen, rote Zwiebel, Knoblauch, Kapern, Parmesan	13.9

HAUPT- SPEISEN

PASTA	PASTA MIT RINDERFILETSPITZEN	17.9
	Tagliatelle mit gebratenen Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsoße mit Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Parmesan	
	PASTA GAMBA	17.9
	Spaghetti mit in Knoblauch-Chiliöl gebratene Gambas, Cocktailtomaten und Parmesan	
	PASTA VEGETARISCH	14.9
	Tagliatelle mit Spinat, Zucchini, Cocktailtomaten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Parmesan	
FLEISCH	MAISHUHN	19.9
	Maishähnchenbrust gebraten mit Kräutern an Gemüse, Ofenkartoffel mit Sour Cream	
	SCHWEINEMEDAILLONS	19.9
	zwei Schweinemedallions im Speckmantel auf Schwenkgemüse mit Kartoffelgratin ^{1,3} und Pfeffersoße	
	KALBSSCHNITZEL	26.9
auf Bratkartoffeln mit Speck und Gurkensalat ^{1,3}		
	KALBSGESCHNETZELTES	18.9
	mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salat	
	KALBSKOTELETT	29.9
	auf Kartoffelgratin in Pfeffersauce und Beilagensalat	

KAFFEE DESSERT

DESSERT	ERDBEER PANNA COTTA	5.9
	CREME BRÛLÉE	5.9
	SCHOKOLADEN-BAILEYSMOUSSE ^{1,6}	6.8
	VEGANES ZITRONENSORBET ⁶	3.0
	AFFOGATO AL CAFFÉ	4.8
	Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
DESSERTWEIN	KUGEL EIS ^{4,6}	2.2
	Erdbeer, Vanille, Schoko	
	SÜßER ABSCHLUSS	5.9
Kleines Creme Brûlée und Espresso		
	WEINGUT SCHENK	0,1 l 5.9
	DRY AGED - EDELSÜß	
	Beerenauslese	
	9,5 % Alk.	
KAFFEE	ESPRESSO	2.4
	ESPRESSO DOPPIO	3.4
	ESPRESSO MACCHIATO	2.8
	KAFFEE CREMA	3.0
	POTT KAFFEE	3.4
	CAPPUCCINO	3.6
	MILCHKAFFEE	3.8
	LATTE MACCHIATO	4.2
HEIß- GETRÄNKE	HEISSE SCHOKOLADE	3.6
	TEE (BEUTEL)	2.6
	TEE (LOSE)	3.6

SPIRITUOSEN GETRÄNKE

BIER AUS FRANKEN	PILS LEDERER	0,5 l	5.0
	SEBALDUS WEIZEN	0,5 l	5.0
	ZIRNDORFER KELLERBIER	0,5 l	5.0
	GRÜNER VOLLBIER HELL	0,5 l	5.0
	GRÜNER NATUR RADLER	0,5 l	5.0
BIER ALKOHOLFREI	TUCHER WEISSBIER	0,5 l	5.0
	GRÜNER NATUR RADLER	0,5 l	5.0
	ZIRNDORFER LANDBIER	0,5 l	5.0
WASSER	SELTERS NATURELL	0,25 l	3.5
		0,75 l	6.5
	SELTERS CLASSIC	0,25 l	3.5
		0,75 l	6.5
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	PEPSI COLA	0,33 l	3.9
	PEPSI MAX	0,33 l	3.9
	SCHWIP SCHWAP	0,33 l	3.9
	7 UP	0,33 l	3.9
	MIRINDA	0,33 l	3.9
	VIO SAFTSCHORLE	0,33 l	3.9
	Apfel, Johannisbeere, Rhabarber		
BÄNDE AUS FRANKEN 42%	ZWETSCHGENSCHNAPS	2 cl	4.0
	WILLIAMS-CHRIST-BIRNE	2 cl	4.0
	MIRABELLENSCHNAPS	2 cl	4.0

FRANKEN WEIN

QUALITÄTS PYRAMIDE

DAS WEINLAND FRANKEN LEBT VON SEINER WEINSORTEN- UND LAGENVIELFALT. EINE KLARE STRUKTURIERUNG ERLEICHTERT ES IHNEN, SICH ZU ORIENTIEREN.

Für den Frankenwein ist im Laufe der Jahre eine neue Herkunftspyramide entstanden. Sie orientiert sich nicht mehr - wie vorher - allein nach dem vom Zucker bestimmten Mostgewicht, auch "Oechslegrade" genannt. Stattdessen misst sie der Herkunft und damit auch der Lage eine wesentlich größere Bedeutung zu.

GROBES GEWÄCHS

Trockene Spitzenweine aus besten Lagen

LAGENWEINE / ERSTES GEWÄCHS

Abgegrenzte Herkunft mit hohen Ansprüchen

ORTSWEINE

Definierte Herkunft aus einem Ort

REGIONEN / GUTSWEINE

Weine aus größeren Herkünften in Franken meist nur mit Jahrgangs-, Rebsorten- und Geschmacksangabe



OFFENE WEINE

WEIßWEIN AUS FRANKEN

HANS WIRSCHING	WI`SECCO Kühle, prickelnd-leichte Erfrischung, fruchtig 11,0 % Alk. RZ 14,1 g/l S 6,3 g/l	0,1 l	5.0
		0,25 l	7.0
		0,75 l	18.0
HANS WIRSCHING VDP GUTSWEIN	AMADEUS HALBTROCKEN Cuvée aus Scheurebe, Bacchus und Rivaner. Fruchtig-leichte Süße. 11,5 % Alk. RZ 16,2 g/l S 5,8 g/l	0,1 l	5.0
		0,25 l	7.0
		0,75 l	18.0
RAINER SAUER VDP ORTSWEIN	SILVANER „MUSCHELKALK“ TROCKEN Kühl, fein gepaart mit hellen, gelbfruchtigen Aromen. 12,0 % Alk. RZ 1,8 g/l S 6,1 g/l	0,1 l	6.0
		0,25 l	8.0
		0,75 l	23.0
WEINGUT SCHENK ERSTE LAGE	MARSBERG RIESLING Vollfruchtig, intensives Aroma, frisches Süße-Säurespiel 10,5 % Alk.	0,1 l	5.0
		0,25 l	7.5
		0,75 l	23.5
WEINGUT MEINTZINGER GUTSWEIN	WEIßBURGUNDER TROCKEN Fruchtig frisch, filigrane Struktur, Steinobst und Aprikosen 11,5 % Alk. RZ 5,5 g/l S 6,5 g/l	0,1 l	4.0
		0,25 l	5.9
		0,75 l	17.0

ROTWEIN AUS FRANKEN

WINZERHOF NAGEL ORTSWEIN	DOMINA HOLZNAGEL TROCKEN Geschmeidig, vollmundig, 11 Monate Ausbau im Barrique. 13,0 % Alk. RZ 0,2 g/l S 5,0 g/l	0,1 l	6.0
		0,25 l	8.0
		0,75 l	22.0
SCHMITT´S KINDER VDP GUTSWEIN	„CR“ ROTWEINCUVÉE Kräftig, fruchtige Cuvée aus Domina und Spätburgunder 13,0 % Alk.	0,1 l	6.0
		0,25 l	8.0
		0,75 l	22.0

FLASCHEN WEINE

WEIßWEIN AUS FRANKEN

SCHLOSS SOMMERHAUSEN	WINZERSEKT BLANC DE BLANCS BRUT Cuvée aus Chardonnay, Weißburgunder und Auxerrois. Rauchig-florales Bouquet, reifer Apfel, elegante Frische. 12,1 % Alk.	34.0
WEINGUT SCHENK GUTSWEIN	SILVANER 2023 TROCKEN Trocken, nachhaltig, saftig mit intensiv kühlem und herzhaften Charakter 13,5 % Alk.	23.0
WEINBAU HOPFENGART	HOT STONE DAY SILVANER Naturbelassen und mineralisch, viel Substanz und cremig, samtiger Konzentration. Ein Kraftpaket am Gaumen. 12,5 % Alk. RZ 0,9 g/l S 6,5 g/l	27.0
PAUL WELTNER VDP GUTSWEIN	GIPSKEUPER SYLVANER TROCKEN Aromen von grünen Äpfeln und Mirabellen. Ausdrucksstark, fruchtig und langer, lebendigen Abgang. 12,0 % Alk.	29.0
RAINER SAUER VDP GROßES GEWÄCHS	SILVANER ESCHERNDORF AM LUMPEN TROCKEN Aromen von Wiesenkräutern und reifer Birne. Im Geschmack animierend, tiefgründig und langanhaltend. 13,0 % Alk. RZ 0,8 g/l S 6,4 g/l	50.0
WEINGUT RICHARD ÖSTREICHER GROßES GEWÄCHS	SILVANER AUGUSTBAUM TROCKEN Dicht gestrickt, finessenreich und doch puristisch. Vergoren und gereift in gebrauchten Holzfässern. 13,0 % Alk. RZ 0,4 g/l	65.0
LUKAS SCHMIDT	SCHEUREBE Birnen, Orangen und reifer Pfirsich. Reife Frucht mit feiner Würze. Leicht exotisch und toller Trinkfluss. 11,5 % Alk. RZ 3,9 g/l S 7,5 g/l	23.0

FLASCHEN WEINE

WINZERHOF NAGEL	CHARDONNAY TROCKEN Ausbau im Holzfass, spontane Vergärung. Geprägt von reifer Quitte und Salzzitrone, unterstützt durch eine feine Holzwürze. Intensive Mineralik am Gaumen. 13,0 % Alk.	26.0
ZEHNTHOF LUCKERT VDP ORTSWEIN	CHARDONNAY TROCKEN Leuchtende, strohgelbe Farbe und bezaubernde Fruchtfülle. Reife, feine Apfelaromen. Stoffig, gradlinig und feine Säure. 12,0 % Alk. RZ 3,1 g/l S 5,2 g/l	26.0
WEINGUT AM STEIN VDP ORTSWEIN	STETTEN GRAUBURGUNDER Eleganter, mineralischer Grauburgunder vom Muschelkalk. Anregend und lebendig am Gaumen, erfrischende Säure. 12,0 % Alk. RZ 0,2 g/l S 5,3 g/l	24.0
SCHLOSS SOMMERHAUSEN VDP ERSTE LAGE	STEINBACH RIESLING TROCKEN Rieslingfrucht mit Anklängen von Steinobst und Zitrus. Reife Säure und die würzig-mineralische Steinbach-Note. 11,5 % Alk. RZ 2,8 g/l S 8,4 g/l	25.0
HANS WIRSCHING VDP GUTSWEIN	TRITERRA TROCKEN Cuvée aus Grauburgunder, Weißburgunder und Chardonnay. Zwei Jahre im Barrique gereift. Reife Aromatik mit Kokos, Birne, Quitte, Walnuss und Vanille. 13,5 % Alk. RZ 1,8 g/l S 6,5 g/l	35.0
WEINBAU HOPFENGART	ROSÉ TROCKEN Anregend und lebendig - beerig und fruchtig. 11,0 % Alk. RZ 14,5 g/l S 6,3 g/l	17.0

FLASCHEN WEINE

ROTWEIN AUS FRANKEN

WEINBAU HOPFENGART	HOT STONE NIGHT SPÄTBURGUNDER TROCKEN Kräftig und ausdrucksstark. Im Duft eine Harmonie von roten Beeren. Ein unkomplizierter Genuss! 13,5 % Alk. RZ 0,4 g/l S 5,6 g/l	27.0
RUDOLF FÜRST VDP ORTSWEIN	BÜRGSTADTER BERG SPÄTBURGUNDER TROCKEN Aromen von dunklen Kirschen und reifen Waldbeeren. Gut strukturiert, saftiger Gerbstoff, lebendige Säure. 13,0 % Alk. RZ 0,1 g/l S 5,3 g/l	45.0
ZEHNTHOF LUCKERT VDP ORTSWEIN	FRÜHBURGUNDER TROCKEN Granatrot. Ausgeprägte, kräftige Frucht mit typisch würzigen Aromen. Konzentriert mit feinen Tanninen am Gaumen. 12,0 % Alk. RZ 0,2 g/l S 5,3 g/l	35.0
PETER RUDOLFF VDP ORTSWEIN	BLAUER ZWEIFELT TROCKEN Purpurrot. Kirsche, weich eingebundene Tannine, Harmonie von Würze und Frucht. Saftig konzentrierter Abgang. 13,5 % Alk. RZ 3,2 g/l S 4,8 g/l	29.0
RICHARD ÖSTREICHER ERSTE LAGE	CABERNET SAUVIGNON 2015 Rote Johannisbeere, Vanille und Pfeffer. Im Mund strahlt er mit schlanker, mineralischer, Eleganz und einem langen Abgang. 13,0 % Alk.	65.0
<h2>ROTWEIN AUS DER TOSKANA</h2>		
CAMPO ALLA SUGHERA ERSTE LAGE	ADÉO BOLGHERI ROSSO DOC Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. 12 Monate im Barrique gereift. Fein und intensiv. Saftig, fruchtig, harmonisch. 14,0 % Alk.	45.0
