

# Themenküche

## Der Jakobsweg

Eine kulinarische Pilgerreise

	Euro
<p><b>Vorspeisenteller „Pilgerweg“</b>            „Pilpil“ Kartoffelcreme mit Olivenöl und gebratener Garnele,            Crostini mit Tapenade,            Geräucherte Entenbrust mit Pflaumen-Pfeffer-Confit</p>	6,50
<p><b>Pamplona</b>            „Gemüsevariation mit Erbsen“            Rahmsuppe mit Chili-Öl, Erbsen-Vanille-Püree,            gebratene Austernpilze mit Salsa Verde,            Erbsen-Risotto mit piment d'espelette</p>	14,80
<p><b>Häslabronn</b>            Karpfenfilet (praktisch grätenfrei) mit Speck gebraten,            auf Rahmwirsing, Pfannenkartoffeln</p>	13,80
<p><b>Navarra</b>            Wildschweinrücken mit Zimt und Bitterschokolade, Rotkohl,            Kartoffel-Steinpilz-Püree</p>	19,80
<p><b>Gunzenhausen</b>            Knuspersaftiger Entenbraten mit Rotkohl und Klößen</p>	13,90
<p><b>Santiago de Compostela</b>            Jakobsmuscheln in Safranbutter gebraten,            Blattspinat, Erbsen-Vanille-Püree</p>	22,00

# Dessert

Der Apfel	Euro
<b>Dreierlei vom Apfel (vegan)</b>	
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
<b>Wiener Apfelstrudel</b>	
Vanille-Eis, Sahne	5,10
Weltfränkisch-Süß	
<b>Dessertvariation "Alte Vogtei"</b>	
Für eine Person	9,80
Für zwei Personen auf einer Etage serviert	18,90
<b>Eine kleine, Süße Verführung</b>	
Pralinen-Mousse im Glas	3,20
Crème brûlée	3,20
Mit Espresso	5,00
<b>Vanille-Eis mit heißen Himbeeren</b>	5,40
Pilgerglück	
<b>Zweierlei Schokoladen-Mousse, Rotwein-Birnen-Confit, Marzipan-Parfait</b>	5,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
<b>Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet</b>	
<b>3 Kugeln gemischtes Eis</b>	4,80
<b>1 große Kugel Eis</b>	3,20
Gerne herzhaft	
<b>Kleiner Käseteller</b>	7,20