## URSPRUNG & TONIS

## POP UP RESTAURANT

## WEIHNACHTEN 2025 WEIHNACHTSMENÜ MITTAGS

## VORSPEISEN (Eine zur Wahl)

#### Caesar Salat

kurz angegrillte Salatherzen mit Caesar Dressing, Maishähnchen-Saté, gebratenem Speck, Parmesan und Brotchip € 25,-

#### Sashimi vom Thunfisch

auf Salat von der grünen Gemüsepapaya mit Möhre, Chili, Limette, Erdnüssen und frischem Koriander € 25,-

Tatar vom fränkischen Black Angus Rind mit Avocadocreme, Schwarzbrotcrostino und Gartenkresse € 25,-

## SUPPEN (Eine zur Wahl)

Schaumsuppe von der Schwarzwurzel mit zwei gebratenen Garnelen in Pankobrösel, sautierten Schwarzwurzeln, frischen Kräutern, Kresse und Brotchip € 19,-

Schaumsuppe von Waldpilzen mit zwei gebratenen Garnelen In Pankobrösel, geröstetem Weißbrot, frischen Kräutern und Gewürzcreme € 19,-

## HAUPTGÄNGE (Einer zur Wahl)

#### Der Kräuterseitling

gebraten auf Bucatini cacio e pepe *(ein traditionelles Nudelgericht aus der italienischen Region Latium)* hausgemachte lange, dünne Makkaroni mit Pecorino Romano und schwarzem Pfeffer aus der Mühle € 32,-

#### Die Barbarie Entenbrust

zartrosa gebraten auf Kartoffel-Rotkohlstampf mit Flower Sprouts und Cranberries € 36,-

#### Das Schäuferla vom Rehbock

(aus dem Wartenfelser Jagdbogen) geschmort, mit pochierter Birne, Cranberries, Apfelrotkohl, Rahmsauce und Kartoffelklößen € 36,-

#### Der Zander

auf der Haut gebraten, mit Kapern-Zitronenbutter, gestampften Butterkartoffeln und Keniabohnen € 44,-

#### Das Filetsteak

vom Black Angus Beef, zartrosa gebraten, mit eingelegten fränkischen Steinpilzen à la crème, Speckbohnen und gestampften Butterkartoffeln € 55,

### DESSERT (Eines zur Wahl)

#### Kir Royal Ursprung-Style

Sorbet von der schwarzen Johannisbeere und Crème de Cassis mit Champagner Taittinger Brût aufgegossen € 16,-

#### Lisas Nougat-Kuppel

mit eingelegten Rumtopffrüchten und Krokant-Chip € 16,-

#### Kleines süßes Dreierlei

Lisas Rumtopffrüchte mit Champagner Taittinger Brût aufgegossen,
Weihnachts-Tiramisu mit Spekulatius,

Mousse von der belgischen Zartbitterschokolade mit Mango und Passionsfrucht € 16,-

3-Gang-Weihnachtsmenü ohne Suppe € 72,

3-Gang-Weihnachtsmenü Vegetarisch € 52,-

4-Gang-Weihnachtsmenü mit Suppe € 88,-

4-Gang-Weihnachtsmenü Vegetarisch € 62,-

-Änderungen vorbehalten-

# MERRY CHRISTMAS