

SPEISEKARTE



Vorneweg, hinterher oder auch einfach so

Fruchtig & erfrischend: Küblers Summer Fizz 10,50
Eine Eigenkreation von Barkeeper Jonas – unbedingt probieren:
Kiwi und Limette treffen auf Gin und frische Minze, auf Eis
geshaked. Einfach Sommer im Glas.

Crodino Wildberry – alkoholfrei 7,50

Alkoholfreier, würzig, süßer Aperitif

NEU: Sakura Spritz 7,50

Frisch, Floral & ein bisschen fancy 😊
Feine Kirschblütennote trifft Spritz

Vorspeisen, Salate und Suppe

Gemischte Antipasti-Platte 11,80 – auch perfekt zum Teilen
Dünn aufgeschnittener Prosciutto Crudo, Mozzarella, dazu
hausgemachtes Antipasti-Gemüse und Basilikum-Pesto

Vitello Tonnato 13,80

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch, dünn aufgeschnitten,
dazu cremige Kapern-Thunfisch-Soße und frittierte Kapern

Spargelcremesuppe 7,50

Vom fränkischen Spargel aus Abenberg, mit Sahnehaube und
Croûtons

Phở thết bò Vorspeise 8,90 / Hauptgang 15,90

Inspiriert von unserer Jungköchin Tiên. Ein Gericht aus Ihrer
Heimat Vietnam - kräftige Geflügelbrühe mit zarten
Reisbandnudeln, dünn aufgeschnittenes, rosa gebratenes
Rinderroastbeef und frische vietnamesische Kräuter

Unsere Salate

Gartensalat Hähnchen 14,90

Bunt gemischte Blattsalate,
saftig gegrillte Hähnchenbrust,
Kirschtomaten, Weintrauben,
Rosinen, karamellierte
Walnüsse - mit unserem feinen
Hausdressing

Grüner Spargel Salat 18,90

Knackig frische Blattsalate,
Kirschtomaten, geröstete
Pinienkerne und
Granatapfelessig, gebratener
grüner Spargel
- dazu unser feines
Hausdressing

Leichter Waldsalat 18,80

Saisonale Blattsalate mit
gebratenen Austernpilzen,
kalt gerührten
Preiselbeeren, Balsamico-
zwiebeln &
karamellisierten
Walnüssen – dazu unser
feines Pesto Dressing

Küblers Caesar Salad 16,10

knackige Blattsalate, saftig
gegrillte Hähnchenbrust, Rucola,
Kirschtomaten, Croûtons und
frisch
geriebener Parmesan – mit
unserem hausgemachten
Caesar-Dressing

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten aus dem Rinder-Roastbeef 23,50

Mit frisch gebackenen Röstzwiebeln und Pommes frites

Pfannenschnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 16,50

Mit hausgemachtem Kartoffelsalat und gemischtem Salat

Cordon Bleu vom Schwein / Bärlauch-Cordon-bleu 17,80 / 18,90

mit Pommes Frites oder hausgemachtem Kartoffelsalat
und gemischtem Salat

Schweinelenden-Pfännchen 22,90

mit Butterspätzle, Pilzrahmsauce und gegrillten Austernpilzen; mit Käse
überbacken und dazu ein gemischter Salat

Herzhafte Spinatknödel vegetarisch 15,50

In feiner Pilzrahmsauce, dazu Rucola, Kirschtomaten
und frisch geriebener Parmesan

Bärlauch-Capelli mit grünem Spargel vegetarisch 19,80

Feine Teigtaschen in cremiger Sauce mit gebratenem grünem Spargel, dazu
rote Zwiebeln, Kirschtomaten, Pinienkerne, Parmesan und Rucola

Wiener Kalbsschnitzel

Goldbraun gebacken, dazu unser
hausgemachter Kartoffelsalat,
kaltgerührte Preiselbeeren und ein
gemischter Salat
24,50

Fränkischer Sauerbraten

In sämiger Sauce, dazu Kartoffelkloß
und ein gemischter Salat
18,90

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

Vom Grill

Argentinisches Rinderfilet 200g |300g - 26,00 | 37,00
dazu Kräuterbutter

Küblers Fischburger 13,00

Hausgemachtes Fischpatty und gegrillte Baby-Calamari auf luftigem Brioche-Bun mit Salat und Knoblauch-Dill Mayonnaise

Bacon-Cheese-Burger 13,00 Double Beef +5,90

100 % fränkisches Rindfleisch vom Metzger Dürsch im Brioche Brötchen, Gurke, knuspriger Bacon & geschmolzener Käse

Veggie Burger 13,00

Hausgemachtes vegetarisches Gemüsepatty im Brioche-Bun, dazu Antipasti-Gemüse, Mozzarella und hausgemachte Cocktailsauce

Mögliche Beilagen

- + Pommes frites 3,50
- + Hausgemachter Coleslaw 3,50
- + Bratkartoffeln 3,50
- + Süßkartoffelpommes 4,50

- + großer Steaksalat 8,90
- + Gemischter Salat 4,50
- + mediterranes Gemüse 4,50

Unsere Tagesempfehlungen

„Cordon bleu“ vom grünen Spargel 20,50

Grüner Spargel im Käse-Schinken-Mantel, in der Pfanne ausgebacken, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und ein gemischter Salat

Duett vom Reh aus heimischer Jagd 24,00

Rehschnitzelchen in Kräuter-Nuss-Panade und Rehragout dazu rösche Bratkartoffeln, kaltgerührte Preiselbeeren und ein kleiner gemischter Salat

Endlich wieder Spargelzeit!

Portion fränkischer Spargel mit Petersilienkartoffel 14,90
und zerlassener Butter

Spargelsalat mit feiner Vinaigrette „fränkisch weich“ 14,50

Wahlweise zur Portion Spargel:

- Schweineschnitzel 8,80
- Cordon Bleu 10,10
- Zanderfilet 12,90
- Rinderfilet 200g |300g - 26,00 | 37,00

Fisch

Duett von Zander und patagonischen Calamari 24,90

Auf der Haut gebratenes Filet vom Zander und gegrillte Mini-Calamari, dazu feine Rieslingsauce, knackiges Marktgemüse und Basmatireis

Gebackene Baby-Calamari 18,90

Auf gemischtem buntem Salat mit Knoblauch-Dill Dip und Baguette

Dessert

Espresso Affogato 5,40

Eine Kugel Bourbon-Vanille-Eis mit einem frisch gebrühten Espresso übergossen

Hausgemachte Creme Brûlée 6,50

Gebrannte Vanillecreme mit einer Kugel Mango-Maracuja Sorbet

Küblers süße Duett 7,50

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersauce und Creme Brûlée

Apfelstrudel 7,50

Mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

Etwas kleines Süßes geht immer 4,50

Tonkabohnen Panna Cotta mit Himbeersauce

Gerne bereitet unsere Küche für Sie auch alternative Gerichte für vegane Ernährung zu!

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Gerne können Sie auch von den meisten Gerichten eine kleine Portion bestellen. Der ausgewiesene Preis wird dann auch um 1,50 € reduziert.

Alle Preise verstehen sich in Euro und incl. gesetzlich gültiger MwSt.

Erfrischender Eiskaffee

mit feinem Bourbon-Vanilleeis,
frisch geschlagener Sahne,
und knusprigem Krokant
5,90