

# КАРТА Меню

Франконская кухня.  
Готовится вручную.  
Региональная. Урбанистическая.  
Сытная и пикантная.  
Аутентичная и юная.  
Дух времени. Ароматы обжарки.

Блюда из каменной печи  
для души и желудка



#

*Блюда из каменной печи*

Молодая Франкония



Königstraße 70 | 90402 Nürnberg | 0911.24 02 99 55  
info@fraenkness.de | fraenkness.de



Карта меню на  
английском



Карта меню на  
итальянском



Карта меню на  
русском

## ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ И АЛЛЕРГЕНЫ

A. с красителем  
B. с консервантом  
C. содержит сульфиты  
D. с подсластителем  
E. с молочным белком (рыболод)  
F. с антиоксидантом  
G. с фосфатом  
H. с усилителем вкуса  
I. содержит хинин  
J. содержит кофеин  
K. сульфитированный  
L. вощеный  
M. содержит источник фенилаланина

1. Зерновые с глютеном, конкретно: пшеница (например, полба и туранская пшеница), рожь, ячмень, овес или их гибридные сорта  
2. Ракообразные  
3. Яйца  
4. Рыба  
5. Арахис  
6. Соевые бобы  
7. Молоко (включая лактозу)  
8. Орехи, конкретно: миндаль, фундук, грецкие орехи, кешью, pekan, бразильские орехи, фисташки, макадамия или квинслендские орехи  
9. Сельдерей

10. Горчица  
11. Семена кунжута  
12. Диоксид серы и сульфиты (от 10 мг на кг и литр)



## Меню «Трактир 2.0»

**Предлагается как в виде комплексного обеда, см. ниже, или в виде отдельных блюд**

**Хлебная «корзинка»** 5,90 евро  
Франконская пряная фокачча,  
Творожный сыр с зеленью <sup>1(пшеница, полба, рожь), 7</sup>

1 **«Коктейль из креветок»** 14,90 евро  
Креветки с лимоном, маринованная свёкла,  
картофельные чипсы с перцем чили, крем-фреш <sup>2,7</sup>

2 **«Рыбный суп»** 15,90 евро  
Фламбированный голец, шпинат с хреном, зелень,  
суп-пюре с рислингом <sup>4,7,9</sup>

3 **«Жаркое из маринованной говядины»** 21,90 евро  
Тушеная в красном вине говяжья лопатка  
пряная панировка с коричневым маслом,  
тыквенное пюре, тыквенный салат <sup>1(пшеница), 6, 7, 9,</sup>

4 **«Сырная тарелка»** 8,50 евро  
Айштальский нарезной сыр, абрикос, маринованный белый лук,  
перчёные орехи кешью, поджаренный крестьянской хлеб  
<sup>1(пшеница), 7, 8 (кешью)</sup>

5 **«Яблочный пирог»** 8,50 евро  
Щербет из тушеных яблок, сметана,  
сливочная посыпка, шоколадные бусинки  
<sup>1(пшеница), 7, 8 (миндаль)</sup>

— 1 хлебная «корзинка» включена —

Из 3-х блюд: креветки, жаркое из маринованной  
говядины, щербет или сыр 49,00 евро

Из 4-х блюд: креветки, рыбный суп, жаркое из  
маринованной говядины, щербет или сыр 59,00 евро

Из 5-ти блюд: полная программа 65,00 евро

## Стейки и компания – из каменной печи

### Закуски

**Хлебная «корзинка»** 5,90 евро  
Франконская пряная фокачча, творожный сыр с зеленью <sup>1(пшеница, полба, рожь), 7</sup>

**Пряный тыквенный суп** 7,90 евро  
тушеная тыква, пена из йогурта,  
сухарики, жареные тыквенные семечки <sup>1(пшеница), 7, 9</sup>

**Салат Цезарь** 9,90 евро  
внутренние листья салата, огурец, редис, тёртый твёрдый сыр,  
заправка из орехового масла <sup>1(пшеница), 5, 7, 8(грецкий орех)</sup>

**к нему 3 креветки с лимоном** <sup>2</sup> 7,90 евро

**Приготовленный вручную тартар из говядины**  
строго традиционно приправленный только солью и перцем, с поджаренным  
в каменной печи хлебом, для самостоятельного завершения блюда: <sup>1(пшеница)</sup>

### На ваш выбор:

- **классический:** огурец, лук-шалот, горчица, каперсы и Ко <sup>4, 10</sup>
- **франконский:** лук-шалот, тыквенные семечки, хрен, лимон, сметана и Ко <sup>7</sup>
- **острый:** помидор, перец чили, лук-шалот, огурец и Ко

как закуска: 80 г тартара 14,90 евро  
как основное блюдо: 160 г тартара 25,90 евро

### Основные блюда из каменной печи!

Зажаренные на чугунной сковороде при 380 °C в каменной печи

**350 г «Антрекот» из свинины сухого вызревания** 29,90 евро

**225 г Грудка курицы, откормленной кукурузой** 26,90 евро

**180 г Говяжье филе** 35,90 евро

**150 г Голец жареный в чешуе** <sup>4</sup> 24,90 евро

с запечёнными овощами, перечной подливой, майонезом с пряной  
зеленью, хреном и суфлированными картофельными оладьями с  
панировочными сухариками <sup>1(пшеница), 3, 6, 7, 9</sup>

### Десерт

**Шоколадное пирожное с жидкой сердцевиной** 8,50 евро  
миндальный соус, ванильный щербет из йогурта <sup>1(пшеница), 3, 7, 8(миндаль)</sup>

## Меню «Молодые овощи»

**Предлагается как в виде комплексного обеда, см. ниже, или в виде отдельных блюд**

**Хлебная «корзинка»** 5,90 евро  
Франконская пряная фокачча, Творожный  
сыр с зеленью <sup>1(пшеница, полба, рожь), 7</sup>

1 **«Яйцо в кубе»** 11,90 евро  
Био яйцо-пашот, хлебная панировка, салат соломкой,  
соус винегрет с зелёным луком, жареные грибы <sup>1(пшеница), 3, 7</sup>

2 **«Корень квадратный»** 12,90 евро  
крем-суп из красной свёклы, пралине из козьего сыра с орехами,  
жареные семечки подсолнечника <sup>1(пшеница), 7, 8(грецкий орех, фундук)</sup>

3 **«Хэллоуин»** 19,90 евро  
Приготовленная в каменной печи тыква, маринованный  
помидор, острый соус винегрет с апельсиновым карри,  
салат из дикорастущих трав <sup>1(пшеница), 7, 9</sup>

4 **«Сы-ы-ыр»** 8,50 евро  
Айштальский нарезной сыр, абрикос, маринованный  
белый лук, перчёные орехи кешью, поджаренный крестьянской  
хлеб <sup>1(пшеница), 7, 8 (кешью)</sup>

5 **«Щербе-е-ет»** 8,50 евро  
Ванильный щербет из йогурта,  
карамелизированные сливы, печенье с корицей <sup>1(пшеница), 3, 7</sup>

— 1 хлебная «корзинка» включена —

Из 3-х блюд: яйцо в кубе, хэллоуин,  
щербе-е-ет или сы-ы-ыр 45,00 евро

Из 4-х блюд: яйцо в кубе, корень квадратный,  
хэллоуин, щербе-е-ет или сы-ы-ыр 55,00 евро

Из 5-ти блюд: полная программа 60,00 евро