Gasthaus Bammes

Bucher Hauptstraße 63, 90427 nuernberg
+49 911 93 89 520

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SCHMANKERL VORWEG

Salat von 2erlei Melone mit Schafskäse, Parmaschinken und Ruccola 16,50 €
mit Schafskäse, Parmaschinken und Ruccola

Ziegenkäse im Speckmantel gebraten mit Honig karamellisiert und Blattsalat 15,00 €
im Speckmantel gebraten mit Honig karamellisiert und Blattsalat

Kopfsalatherz mit Pfifferlingsvinaigrette VEGAN 16,50 €

2erlei Melone, Ruccola, gebackener Räuchertofu, Avocado, Mango Rösti VEGAN 16,50 €
Ruccola, gebackener Räuchertofu, Avocado, Mango Rösti

Kalbstafelspitz mit einer Pfifferlingsvinaigrette, Kopfsalat und Thaispargel 17,00 €
mit einer Pfifferlingsvinaigrette, Kopfsalat und Thaispargel

Burrata mit Datteltomaten, Mangosalsa, Avocado, Pflücksalate aus dem Knoblauchsland 17,00 €
VEGETARISCH
mit Datteltomaten, Mangosalsa, Avocado, Pflücksalate aus dem Knoblauchsland

Beilagensalat 7,00 €

AUS DER SUPPENKÜCHE

Fränkische Festtagssuppe 8,00 €
(Grießnockerl, Leberknödel und Pfannkuchenstreifen)

Apfel – Cocossuppe mit gebackenen Kichererbsen und Koriander 9,00 €
mit gebackenen Kichererbsen und Koriander

AUS DEM WASSER

Filet vom Saibling 27,00 €
Pestokartoffeln, Tomatensugo, Basilikumschaum

Duett von pochiertem Steinbuttfilet und gebratener Jakobsmuschel, Kartoffelpüree, Lauchgemüse, Hollandaise 29,00 €
Kartoffelpüree, Lauchgemüse, Hollandaise

MAL OHNE FLEISCH

Ziegenkäse-Rosmarinravioli mit Zitronenschaum und rosa Pfeffer VEGETARISCH **18,00 €**
mit Zitronenschaum und rosa Pfeffer

KÖSTLICHKEITEN MIT FLEISCH UND GEFLÜGEL

Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Pfeffersauce **24,00 €**
Maisplätzchen, Lauchgemüse

Lammrücken rosa gebraten mit Senfkruste, Rotweinjus, Kartoffelgratin und Speckbohnen **32,00 €**
mit Senfkruste, Rotweinjus, Kartoffelgratin und Speckbohnen

Kalbsleber Berliner Art **24,00 €**
mit Röstzwiebeln, gebratenem Apfel und Kartoffelpüree

Knuspriges Schäufele mit Kartoffelkloß, Sauerkraut und Dunkelbiersauce **19,50 €**
mit Kartoffelkloß, Sauerkraut und Dunkelbiersauce

Rinderroulade nach Art des Hauses **21,00 €**
mit Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut

Sauerbraten mit einer Rotwein-Lebkuchensauce, Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut **19,50 €**
mit einer Rotwein-Lebkuchensauce, Kartoffelkloß und hausgemachtem Blaukraut

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischtem Salat **32,00 €**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischtem Salat

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischtem Salat **21,00 €**
mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Pommes frites und gemischtem Salat

ESSEN FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites oder Kartoffelsalat **11,00 €**
mit Pommes frites oder Kartoffelsalat

Kloß mit Bratensauce nach Wahl **5,50 €**

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise VEGETARISCH **5,50 €**

ZUM NACHTISCH

Erdbeeren aus dem Knoblauchsland, Kokossorbet mit alkoholfreiem Taqueray Gin aufgegossen, rosa Pfeffer und karamellisierter Rosmarin 13,00 €
VEGAN
Kokossorbet mit alkoholfreiem Taqueray Gin aufgegossen, rosa Pfeffer und karamellisierter Rosmarin

Zitronengras Creme Brûlée mit Himbeersorbet VEGETARISCH 13,00 €
mit Himbeersorbet

Sommertörtchen mit Karamell-Schokoladen-Mürbteig, Baiser, Quark-Mandarineneis (Mousse Törtchen aus Zitrusfrüchten) 13,00 €
VEGETARISCH
mit Karamell-Schokoladen-Mürbteig, Baiser, Quark-Mandarineneis (Mousse Törtchen aus Zitrusfrüchten)

Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis VEGETARISCH 12,00 €
mit Vanilleeis

Eierlikörbecher VEGETARISCH 10,00 €
Stracciatellaeis, Vanilleeis, Eierlikör und Sahne

Erdbeerbecher VEGETARISCH 12,00 €
Vanilleeis, Eerdbeereis, Knoblauchsländer Erdbeeren und Sahne

Affogato al caffé VEGETARISCH 4,10 €
Espresso mit Vanilleeis