

Sebald

Restaurant-Brasserie-Bar

Fun... Not Fine... Dining

| Aperitif | | | | | |
|--|------|---|------|---|-------|
| Glas Champagner Sebald Hausmarke | 9,80 | Aperol Spritz Prosecco, Soda, Orange | 7,50 | Americano Campari, Vermouth, Soda | 6,80 |
| Fränkischer Sekt Schmitt's Kinder Secco | 6,00 | Campari Milano Cranberrysaft, Minze | 6,80 | Kir Royal Creme de Cassis, Champagner | 10,00 |
| Aperol Veneziano Weißwein, Soda, Orange | 7,50 | Campari Amalfi Bitterlemon, Grapefruit | 6,80 | Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda | 7,50 |

Wenn der Sommer sich verkündet, Rosenknospe sich entzündet,
Wer mag solches Glück entbehren?

Sommerzeit im Sebald

Vorspeisen

- Carpaccio vom Kalbsfilet
schwarzer Sommertrüffel, Rucola, Parmesan 19,80
- Gebratene Pfifferlinge mit Eierschaum
Schnittlauch, Brotchip, Teriyaki 15,80
- Gebratene Gänseleber an Sommersalaten
pikantes Papaya-Chutney, süße Schalotten 16,50

Hauptgerichte

- Poularden-Brust mit Rahmpfifferlingen
Tagliatelle, Parmesan 24,80
- Pfifferlinge in Butter gebraten mit Kräutern
Butterkartoffeln, Salat, Parmesan 24,80
- Fjordforelle in Knusperhaut gebraten
wilder Brokkoli, Meerrettichschaum, Babykartoffeln 28,50

Meeresfrüchte

- Kingfish gebraten im Muschelsud**
geschmolzene Tomate, Babykartoffeln 29,80
- Pulpo kurz gegrillt, Chorizo, Pimientos**
Rucola, geschmolzene Tomaten, Paprikacreme 16,50/25,80
- Riesengarnelen in Kräuter-Marinade ca. 200g**
Aioli-Crostini, geschmolzene Tomate 18,80

Sebalds kleine feine Theke (Fr. + Sa. 14 – 18 Uhr)

- Geeiste Gazpacho von Tomate und Paprika**
Chorizo, Parmesan, Baguette 8,90
- Caesar Salad in Parmesandressing**
Poulardenbrust 12,90
- Gegrillter Pulpo pikant mariniert**
Paprikacreme, Chorizo, Pimientos, Baguette 16,50
- Pfifferlinge an Sommersalaten**
Parmesan, eingelegte Tomaten, Baguette 15,50
- Auster "Fines de Claire"**
Chesterbread, Schalotten Dip Stk. 4,50

Weinempfehlung

| | | | | | | | |
|-----------------|----------------------|--------|-------|----------------|---------------------------|--------|-------|
| Weißwein | 2019er Fiano Greco | 0,1 l | 4,30 | Rotwein | 2018er Nero D'Avola Syrah | 0,1 l | 4,90 |
| | A Mano | 0,2 l | 8,60 | | Conte de Campiano | 0,2 l | 9,80 |
| | Mark Shannon, Puglia | 0,75 l | 32,00 | | Sicilia | 0,75 l | 35,50 |

Vorspeisen und Salate

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Avocado Tatar und Kichererbsen Creme Oliven, Sesam, Szechuanpfeffer | 12,50 | Salad „Sebald“ in Honig-Senfdressing Hähnchenbrust, Croutons, confierte Tomaten | 13,90 |
| Geeiste Gazpacho von Tomate und Paprika Chorizo, Parmesan, Aioli Crostini | 8,90 | Caesars Salad in Parmesandressing Römersalatherzen, Parmesancrouton, Speckchip | 12,90 |
| Vitello Tonnato vom rosa Kalb Thunfischcreme, Kapernäpfel, geschmolz. Tomate | 13,50 | Sautierte Steinpilze in Kräutervinaigrette Kopfsalat, Parmesan | 18,00 |

Sebald Klassiker

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Pikantes Schaschlik von Rind- und Schweinefilet Zwiebeln, Speck, Pommes Frites | 28,80 | Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten Kartoffelsalat o. Dampfkartoffel, hausgedrehte Preiselbeeren | 26,80 |
|---|-------|--|-------|

Hauptgerichte

| | | | |
|--|-------|--|-------|
| Lammkaree vom Irischen Lamm Pistazienkruste, geschmolzene Tomaten | 29,50 | Schwarzer Trüffel mit Tagliolini in Rahm Rucola, Parmesan | 22,80 |
| Kotelette v. schwarzen Eichelschwein Fontinakäse überschmolzen, pik. Papaya-Chutney | 23,80 | Gebackene Zucchini-Blüte, Parmesan Gegrillte Oxshenherztomate, Rucola | 23,50 |
| Entrecote vom Rindvieh ca. 300g roh geschmolzene Tomate, Pimientos | 29,80 | Altmühl-Bachforelle „Müllerin“ Limonen-Kapern-Butter, Dampfkartoffel | 25,80 |

Beilagen

| | | | | | |
|---------------------------------|------|-----------------|------|---------------------|------|
| Pommes Frites | 4,00 | Blattspinat | 3,50 | Gemischter Salat | 5,00 |
| Kartoffelsalat in Essig-Öl | 4,80 | Kartoffeln | 4,00 | Süßkartoffel-Pommes | 4,50 |
| Pommes mit Parmesan und Trüffel | 8,00 | Pfifferlinge | 7,00 | Glacierter Pak-Choi | 3,50 |
| gebackene Zucchini-Blüte | 7,50 | Wilder Brokkoli | 5,00 | | |

Dessert

| | | | |
|--|-------|---|-------|
| „Geeister Bellini“ Sorbet vom Weinpflirsich Prosecco, Zitronenmelisse | 9,80 | Fränkische Waldheidelbeeren Minz-Mascarpone-Creme, Orangen-Buttereis | 11,80 |
| Panna Cotta von der Amalfi Zitrone Orangen-Brombeeren, Lavendeleis | 11,80 | | |