

ROKOKO

DAS RESTAURANT

Herzlich Willkommen im Herzen von Veitshöchheim!

Wir freuen uns sehr, Sie im charmanten historischen Ortskern von Veitshöchheim begrüßen zu dürfen. Unser Restaurant "Rokoko" erwartet Sie mit einem Ambiente, das von Eleganz und Gemütlichkeit geprägt ist.

Wir legen großen Wert auf jedes Detail und haben mit Hingabe an unserem Restaurant gearbeitet, um Ihnen eine unvergessliche genussvolle Erfahrung zu bieten. Bei uns erwartet Sie eine fränkische Küche, die von Frische und Ehrlichkeit geprägt ist - ein wahres Fest für Ihre Sinne.

Entspannen Sie sich an schönen Sommertagen in unserem ruhigen und idyllischen Garten, während Sie von unserem Team kulinarisch verwöhnt werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen vorzüglichen Appetit!



Ihre Heike Prescher,
Restaurantleiter Reinhard Steckel und
Küchenchef Achim Pfeuffer



Unsere Veranstaltungen

Januar

26

Sonntag



Live-Musik von "Der Cavallini"

Die Tanzfläche wird eröffnet – von Walzer bis Foxtrott, hier kommt jeder Tanzbegeisterte auf seine Kosten.

Einlass: ab 14:00 Uhr im Rokoko (Orangerie)

Live-Musik: von 15:00 bis 17:30 Uhr

Eintritt: 4,00 € pro Person

*Getränke, Kaffee, Kuchen und kleine Gerichte stehen à la carte für Sie bereit (nicht im Eintrittspreis enthalten)

März

29

Samstag



Tanz in den Frühling mit Live-Musik von "Die Cavallinis"

Freuen Sie sich auf mitreißende Live-Musik von "Die Cavallinis", die den Abend mit einer perfekten Mischung aus Tanz- und Unterhaltungsmusik untermalen. Genießen Sie dazu ein abwechslungsreiches Flying Buffet in der einzigartigen Atmosphäre der Orangerie.

Einlass: ab 19:00 Uhr im Rokoko (Orangerie)

Flying Buffet: inklusive im Ticketpreis

Kartenvorverkauf: 49,00 € pro Person

Suppen zum Auslöffeln

Vegane Karottensuppe mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander	5,90 €
Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse, Majoran und Bratwurst	6,50 €
Fischbrühe mit Fenchel, Safran und Baguette an Aioli	7,90 €

Vorspeisen

Vegane Variation von Rote Bete, Sellerie, Apfel und Ingwer mit Chips	9,90 €
Feldsalat in Nussdressing mit Granatapfelkernen, knusprigem Speck und Brotwürfeln	10,40 €
Kaltgeräucherter Gin-Lachs an Kräutersalat, mit Steinofenbaguette	11,90 €
Baguette	2,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!

Hauptgerichte zum Genießen

Vegane(r) Gemüseflam(k)uchen mit Kräuter-Nusspesto	15,90 €
Schweineschnitzel "Rokoko" mit Pommes Frites	15,90 €
Pikante(r) Tomaten-Bulgur mit Kichererbsen an Blattspinat, gerösteten Erdnüssen und Limettenkefir	16,50 €
Wallerfilet & Wurzelgemüse in Silvanersud mit Petersilienkartoffeln	18,90 €
Gegrillte Hähnchenbrust auf Graupenragout, mit Champignons, Möhren und Frühlingslauch	18,90 €
Steak vom Rinderroastbeef (220g) an Kräuterbutter und Bratkartoffeln	30,90 €
Geschmorte Ochsenbacken in Festbiersauce, an Kartoffel-Steckrübenpüree	26,90 €
Gebratene Riesengarnelen mit Spaghetti, in Chilli-Knoblauchöl und Parmesan	22,90 €
Skrei auf der Haut gebraten an Safranrisotto mit Kapernäpfeln und Sardellen	25,90 €
Beilagenänderungen/Umbestellungen	2,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!



*Süß und herzhaft-
unsere hausgemachten Nachspeisen*

Mousse von Schokolade und Tonkabohne mit Blutorange an weißem Schokoladeneespuma	8,50 €
Exotischer Obstsalat mit Mangosorbet und Haselnusseis	7,90 €
Verschiedene Ziegenkäse mit Brioche und Quittenchutney	9,50 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!