

# 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





ROKOKO

DAS RESTAURANT

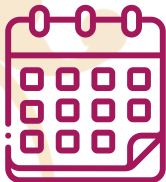
NEU!  
Ab sofort jeden Freitag!

## Freitags-Überraschungsmenü im Restaurant Rokoko!

Jeden Freitag erwartet Sie ein neues, mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitetes **3-Gang-Menü**. Unser Küchenteam kreiert jede Woche besondere Gerichte, die mit frischen, saisonalen Zutaten und kreativen Ideen begeistern. Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis in stilvollem Ambiente.



Preis? 37,90 € pro Person (ohne Getränke)



Wann? Jeden Freitag



Weinbegleitung?

Zusätzlich 20,00 € pro Person



WEISSES LAMM

HOTEL & RESTAURANT ★★★S

Reservierungen

unter der 0931 9802 300

oder per Mail an

[info@hotel-weisses-lamm.de](mailto:info@hotel-weisses-lamm.de)

## Suppen zum auslöffeln

<b>Fränkische Brotsuppe</b> mit Meerrettich und geräucherter Forelle	5,90 €
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Wurzelgemüse, Leberknödel und Kräuterschöberl	6,40 €
<b>Cremesuppe vom jungen Blattspinat</b> mit Flusskrebsfleisch	6,90 €

## Vorspeisen

<b>Geflügelsülze</b> in Zitronenmarinade mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und frittiertem Rucola	9,90 €
<b>Frühlingsrollen</b> gefüllt mit Karotte und Erbse auf Sprossensalat an Chilisauce	10,90 €
<b>Gebeiztes Saiblingsfilet</b> mit Limette und Koriander an rotem Linsensalat	11,90 €

Gerne servieren wir hierzu frisches Ofenbaguette Portion 2,50 €

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

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!



## *Für den kleinen Hunger*

<b>a weng Rokokosalat</b> im Hausdressing mit Kresse und Steinofenbaguette	5,90 €
<b>a weng mehr Rokokosalat</b> im Hausdressing mit Kresse und Steinofenbaguette	11,90 €
<b>Vegane Canapés</b> mit Grillgemüse, Humus und Tapenade	10,90 €
<b>Forellen-Wrap</b> mit Meerrettich, Gurke und Tomate	12,50 €
<b>Tafelspitzsülze</b> mit Mixed Pickles und Krustenbrot	12,50 €

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

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!

# Hauptgerichte zum genießen

<b>Vegane, gebackene Falafelbällchen</b> mit Hummus an Salat von Babypinac, Koriander, Minze und getrockneten Tomaten	15,90 €
<b>Ziegenkäseravioli</b> mit Babypinac, Tomatensugo, gerösteten Pinienkernen und Ziegenkäsecrumble	16,50 €
<b>Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet</b> an tomatisiertem Fenchel und Olivengnocci	19,90 €
<b>Gegrilltes Lachssteak</b> auf Basmatireis mit Karotten-Erbsenragout und Zitronengrasschaum	24,90 €
<b>Schweineschnitzel "Rokoko"</b> mit Pommes Frites	15,90 €
<b>Kalbfleischpflanzerl</b> an Bratkartoffeln mit Kohlrabi in Bärlauchrahm	18,90 €
<b>Geschmorte Lammkeule</b> in Rosmarinjus an Kroketten und Bohnenragout	24,90 €
<b>Zweierlei vom Spanferkel</b> in Sherryrahmsauce an gebratenem Laugenknödel und Vanillemöhren	26,90 €

Unser Küchenchef hat die Speisekarte für Sie kreiert.  
Wir freuen uns über Ihre Verständnis,  
für eine Umbestellung 2,00 € zu berechnen.

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

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!



## Unsere hausgemachten Desserts

Eierlikör-Crème Brûlée  
mit Himbeeren

7,90 €

Weisses Schokoladenmousse  
in Knusperblätterteig an Schokoladen-Chili-Eis

8,20 €

Karottenkuchen  
gefüllt mit Frischkäse und Pistazien an Vanilleeis

9,20 €

Darf es ein Espresso zum Dessert sein?  
Fragen Sie nach unserer großen Digestif-Auswahl.

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

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!