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 Weinempfehlung für die Sommertage

2023 Juventa Weißburgunder, trocken Divino Nordheim-Thüngersheim	0,25 l	5,80 €
2023 TWENTYSIX Rosé, trocken Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen	0,25 l	6,50 €

Freitags-Überraschungsmenü

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.

Jeden Freitag

37,90 € pro Person (ohne Getränke)

Weinbegleitung 20,00 € pro Person

Suppen zum auslöffeln

Vegane Tomatensuppe mit Basilikumöl	6,20 €
Kaltschale von Gurke, Wassermelone, Limette und Chili mit Shrimps	6,80 €
Pfifferling-Cremesuppe mit Thymian und Sherry	7,40 €

Vorspeisen

Burrata auf Rucola mit Tomatensalsa und Oliven-Focaccia	10,20 €
Bruschetta mit Rindertatar, mariniert mit Kapern, Sardellen, Gurke und Eigelb	10,50 €
Riesengarnelen mit Parmaschinken gebraten an Sülze vom Grillgemüse und Parmesanschaum	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

a weng Rokokosalat im Hausdressing mit Kresse und Steinofenbaguette	5,90 €
a weng mehr Rokokosalat im Hausdressing mit Kresse und Steinofenbaguette	11,90 €
Vegane Canapés mit Grillgemüse, Hummus und Tapenade	10,90 €
Forellen-Wrap mit Meerrettich, Gurke und Tomate	12,50 €
Tafelspitzsülze 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

Veganes Grillgemüse mit Kartoffeln, Kräuterpesto und Oliventapenade	15,50 €
Vegetarische Tagliatelle in Knoblauch-Zitronensauce mit gebratenen Pfifferlingen und Parmesan	17,20 €
Gebratenes Doradenfilet auf Zitronenrisotto mit Parmesan, Oliven und Rucola	19,90 €
Zanderfilet auf der Haut gebraten an buntem Tomaten-Brotsalat	20,90 €
Gegrilltes Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln	15,90 €
Schweineschnitzel “Rokoko” an Kartoffelsalat mit Gurke und Radieschen	16,90 €
Hähnchenbrust auf Thaicurry mit Ingwer, Chili und Aprikosen an Basmatireis	18,90 €
Sous-Vide gegarter Kalbstafelspitz in Pilzrahmsauce und Brotknöpfle	22,90 €

Unser Küchenchef hat diese 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

Caipirinha-Sorbet mit Himbeeren	6,20 €
Zitronen-Panna cotta an Melonensalat mit Minze	6,90 €
Muffin mit Kürbiskernöl an Aprikosensorbet mit Thymian	7,90 €

Darf es ein Espresso zum Dessert sein?
Gerne servieren wir Ihnen erlesene Brände und Liköre
aus der Hausbrennerei Wecklein.

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

Wir behalten uns saisonale Änderungen vor!