

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 und Küchenchef Achim Pfeuffer



Unsere Weinempfehlung

2023 Juventa Weißburgunder, trocken Divino Nordheim-Thüngersheim	0,25 l	6,20 €
2023 TWENTYSIX Rosé, trocken Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen	0,25 l	6,90 €

Freitags-Überraschungsmenü

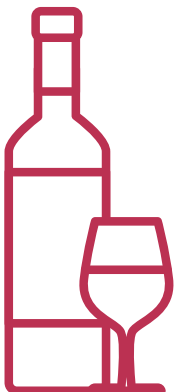
Jeden Freitag erwartet Sie ein neues, mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitetes **3-Gang-Menü**. Unser Küchenteam kreiert jede Woche besondere Gerichte, die mit frischen, saisonalen Zutaten und kreativen Ideen begeistern.



Jeden Freitag



37,90 € pro Person (ohne Getränke)



Weinbegleitung 20,00 € pro Person

Suppen zum Auslöffeln

Vegane Ofensuppe vom Hokkaidokürbis mit Limette, Chili und Salbei	6,90 €
Kartoffel-Steinpilzsuppe „Umami Style“ mit Kresse	6,90 €
Tomatisierte Fischsuppe mit Fenchel, Estragon, Safran und Zanderklößchen	7,90 €

Vorspeisen

a weng Rokokosalat im Hausdressing mit Kresse	5,90 €
Veganer Salat von Rote Bete und Birne im Holunderdressing mit Feldsalat und gerösteten Walnüssen	9,90 €
Ziegenfrischkäse mit Honig an Kräutersalat, Granatapfelkernen und Kürbiskern-Knäckebrot	10,90 €
Gebeizter Lachs an Erbsendip, Fenchel, Orange und Erbsensprossen	11,90 €
Geräucherte Ententerrine mit Früchtebrot an Chicorée und Radicchio	12,40 €
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!

Hauptgerichte zum Genießen

Veganes Risotto mit gerösteten Kürbiskernen an süß-saurem Kürbis mit Ingwer und Rosinen	15,90 €
Steinpilznudeln an Feldsalat in Nussbutter, Feige und Pecorino	17,90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Speck-Zwiebelschmelze auf Rahmsauerkraut an Petersilienkartoffeln	22,90 €
Lachsforellenfilet in Tempura gebacken auf Süßkartoffelcurry mit Babymais und Shiitake Pilze	23,50 €
Schweineschnitzel „Rokoko“ mit Pommes Frites	16,90 €
Sous-Vide gegarte Kikok-Hähnchenbrust mit Pilz-Duxelles gefüllt in Sherrysauce auf Wurzelgemüse-Julienne und Schupfnudeln	21,90 €
Fränkisches Hochzeitsessen Gesottener Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce an breiten Bandnudeln und Preiselbeeren	22,90 €
Halbe geschmorte Ente „a la Orange“ an Herbstgemüse und Kartoffelplätzchen	24,90 €
Braten von der Rehkeule an Walnusspätzle und süß-saurem Kürbis	26,90 €

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

Veganes Kokosmilchsorbet mit Limette und Rum an warmen Mango- Ananassalat	6,90 €
Süßer Butternutkürbis mit Topfenknödel und Kürbiskernöl-Eis	7,90 €
Schokoladenvariation Schokoladen-Erdnuss-Brownie, Schokoladensorbet mit Bourbon-Pfeffer und Mousse von der Zartbitterschokolade	9,90 €
Französische Käseauswahl mit Feigensenf, Chutney und Brioche	11,90 €

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!