



Herhaft&Siass
Amberger St. 27
92318 Neumarkt
Tel: 09181/5123465

**Spätes Frühstück,
Brunch oder Lunch,
ganz nach eurem Geschmack .**



WhatsApp
Kanal:



Webseite



Instagram

Sonntag Mittag

- Tageskarte -

Sonntag's 12:00 - 17:00 (nicht am Brunchsonntag)

- nur so lange der Vorrat reicht -

Start

Karotte

Vegan

10€

- **Klassiker** -

Karotte (eingelegt, Creme) | Haselnuss (geröstet) | Apfel (eingelegt) | Meerrettich (eingelegt) | Zitronengras (Öl)

Unsere Weinempfehlung: Hasennest Müller-Thurgau | Christian Stahl

Lachsforelle

12€

- **Inspiriert von Aguachile** -

Lachsforelle (roh mariniert) | Pfirsich (eingelegt) | rote Zwiebel (eingelegt) | Gurke (eingelegt) | Zitrusblätter (Öl) | Zwiebel (Kombucha) | Erbse (Creme)

Unsere Weinempfehlung: Gelber Muskateller | Schwarztrauber

Wagyu

16€

- & **Kichererbse** -

Rinderfilet (roh mariniert) | unsere Shoyu (Fond) (5) | Blumenkohlgrün (eingelegt) | Kirschen (eingelegt) | Petersilie & Schnittlauch (Öl) | Kichererbse (geröstet, Creme)

Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Barrique | Weinwerkstatt

Hauptsache

Pilze

Vegan

20€

- **Essen für die Seele** -

Zuchtpilze (eingelegt, gebraten) | Pastinake (Püree) | Calamansiblatt (Öl) | Buchweizen (Knusper) | Wald & Zuchtpilze (Jus))

Unsere Weinempfehlung: Grauer Burgunder | Christina Dhom

Regionales Superfood

22€

- **mit Lauch** -

Lachsforelle (42°) | Sellerie (Püree) | Rahm & Kräuter (Soße) | Lauch (sautiert, mariniert)

Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Abschluss

Hafer

Vegan

10€

- **& Apfel** -

Hafer (geeister Schaum, Knusper, Creme) | Apfel (mariniert) | Zimtblatt (Öl) | Apfel & Hafer (Fond)

Unsere Weinempfehlung: Schneider | Kaitui

Käse in Anders!

10€

- **inspiriert von Stroopwafels** -

Schafskäse (Creme) | Junger Gouda (Creme) (6) | Kartoffel (Knusperwaffel) (6) | Quitte (würzige Marmelade)

Unsere Weinempfehlung: Schneider | Ursprung

Was siasses von Nadine

- **wie immer in unserer Kuchenvitrine** -

Kuchen, Torte, Törtchen

Allergene

1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Soja, 6. Milch, 7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Senf, 10. Schwefeldioxid, 11. Sulfite, 12. Lupinen, 13. Weichtiere

Wir behalten uns Konzeptbedingte Änderungen vor.



Herhaft&Siass
Amberger St. 27
92318 Neumarkt
Tel: 09181/5123465



WhatsApp
Kanal:



Webseite



Instagram

**Spätes Frühstück,
Brunch oder Lunch,
ganz nach eurem Geschmack .**

Sonntag Mittag

- Tageskarte -

Sonntag's 12:00 - 17:00 (nicht am Brunchsonntag)

- nur so lange der Vorrat reicht -

Hauptsache

Die Knollen

Ladies Cut 180g / Gentlemens Cut 250g

Wenn Ihr mehrere Gänge genießen wollt,
empfehlen wir euch den Ladies Cut.

Die Basis aller Knollen

Kartoffel (Annakartoffel, Creme, Knusper)
Grünzeug & Gemüse der Saison (Salat)

Der Klassiker

Vegan **20€ / 22€**

Rote Bete (geschmort)
Zwiebel (geröstet, eingelegt) | Pflaume (BBQ-Creme, kalte Soße) (5) | Zitrusblatt & Hafer (Creme) (9)
Unsere Weinempfehlung: Hasennest Drink Pink | Stahl Wein

4 Käse

22€ / 24€

Käse Rauchkas, Brennkas, Da Meckerer, Willy Bert (überbacken) (6)
Zwiebel (geröstet, eingelegt) | Tomate (Püree) (5) | Kräuter & Rahm (Soße) | Basilikum (öl)
Weinempfehlung: Gelber Muskateller | Schwarztrauber

Frühstück

22€ / 24€

Ei (gebraten) | Speck (Knusper) | Zwiebeln (geröstet, eingelegt) | Pflaume (kalte Soße) (5) | Paprika (Mayo) (3,9) |
Erbse & Hafer (Creme) (9)
Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Flambiertes Lachsforellen-Tataki

22€ / 24€

Lachsforelle (Tataki) |
Zwiebel (geröstet, eingelegt) | Pflaume (kalte Soße) (5) | Zitrusfrucht (Ponzu-Mayo) (3,9) | Shoyu (Unagi Soße) (5)
Unsere Weinempfehlung: Secco | Stefan Kuntz

BBQ Huhn

22€ / 24€

Huhn (geschmort, Soße) | Zwiebeln (geröstet, eingelegt) | Pflaume (BBQ-Creme) (5) | Zitrusfrucht (Ponzu-Mayo) (3,9)
Unsere Weinempfehlung: Der Riesling | Christina Dhom

Rinderbraten

24€ / 26€

Weiderind (geschmort, Soße) (5) | Zwiebeln (geröstet, eingelegt) | Zitrusfrucht (Ponzu-Mayo) (3) | Shoyu (Unagi Soße) (5)
Unsere Weinempfehlung: Schwarzer Riesling | Rothe

Wagyu Tatar

26€ / 28€

Wagyu Picanha (roh, mariniert) (5) | Zwiebeln (geröstet, eingelegt) | Gurke (eingelegt) | Pflaume (kalte Soße) (5) | Paprika (Mayo) (3,9)
Unsere Weinempfehlung: Spätburgunder Barrique | Weinwerkstatt

Allergene

1. glutenhaltiges Getreide, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Soja, 6. Milch,
7. Schalenfrüchte, 8. Sellerie, 9. Senf, 10. Schwefeldioxid, 11. Sulfite, 12. Lupinen, 13. Weichtiere

Wir behalten uns Konzeptbedingte Änderungen vor.