

Public

KITCHEN & BAR


Public, eine entspannte Küche & Bar, präsentiert traditionelle, fränkische Gerichte mit einem modernen Twist. Gerichte, die sich leicht teilen und noch leichter genießen lassen, serviert in einem eleganten, einladenden Rahmen. Genießen Sie nostalgische Familiengerichte, die mit viel Geschmack und Flair auf den Punkt gebracht werden.

UNSER NO-KNEAD GEWÜRZBROT


Tomatenbutter, Misomayonnaise, 4.5
Margarine Kala Namak

Das "No-Knead"-Brotprinzip verzichtet auf das traditionelle Kneten und setzt stattdessen auf Ruhe und Gärung. Diese Methode lässt den Teig atmen und sich dehnen, für luftige Konsistenz und knusprige Kruste. Lange Gärung entwickelt zudem reichhaltige Aromen und Geschmack.

DAVOR UND DAZWISCHEN


 **0.3 Kohlrabi (vegan)** 13
Erdbeere, grüner Apfel
A, V, 2, 5, 12, 18

 **0.7 Tomate (vegi)** 15
Fenchel, Feta, Olive
1, 2, 4, 5, 11, 12, 15, 18, 19, 20


 **0.6 Seidentofu (vegan)** 14
Liebstöckel, Pilz, Brühe
V, 3, 12, 18, 20, 21

 **0.6 Spinat (vegi)** 14
Kartoffel, Ei, Senf
15, 19, 23, 31
Das klassische Senfei, modern interpretiert durch das niedertemperatur gegarte Onsenoi, gebeiztes Eigelb, luftigen Kartoffelschaum, Kartoffelcrunch und knackiger Senfsaat.

HAUPTSÄCHLICH


 **0.4 Gyoza (vegan)** 19
Szechuan, Brokkoli, Süßkartoffel
V, 3, 4, 20, 21, 24


 **1.3 Polenta (vegi)** 17
Sauerkraut, Petersilienwurzel, Blumenkohl
A, 2, 15, 18, 19, 23


 **0.3 Curry (vegan)** 15
Rotkohl, Spitzkohl, Yuzu
A, 3, 4, 11


 **0.5 Chinakohl (vegi)** 15
Kartoffel, Senf, Gouda
A, 2, 4, 11, 15, 18, 19, 20, 23

DAZU


 **0.5 Lachsforelle** 12
Ike Jime setzt auf Ruhe und Qualität: Die Fische werden nach dem Fang zunächst für bis zu 24 Stunden in ein Becken gesetzt. Hier sollen sie sich entspannen. Meister der Ike-Jime-Kunst schaffen es anschließend, die Fische aus dem Wasserbecken zu nehmen, ohne sie aufzuregen oder zu beunruhigen, so dass sie noch nicht einmal zappeln.

 **0.5 Kikok Huhn** 9
Ein langsames wachsendes Hähnchen, mit Mais gefüttert, für den authentischen Geschmack von früher. Gemeinsam mit Partnern wie Bruterei, Aufzuchtbetrieben und Institutionen entwickelten sie das einzigartige Markenhähnchen. Strikte Regeln für Aufzucht und Fütterung werden durch unabhängige Kontrollen garantiert.


 **0.6 Schweinebauch** 7
Sous Vide gegarter Schweinebauch wird durch das langsame und schonende Garen bei perfekter Temperatur, unglaublich zart. Der Schweinebauch wird dabei für 18 Stunden bei 68 Grad im Wasserbad gegart. Das Fleisch im Vorfeld mariniert, vakuumiert und wird 48 Stunden eingelegt.


 **4.2 Rinderfilet von der Färse** 19
Bei einer Färse handelt es sich um eine ausgewachsene Kuh, die noch nicht gekalbt hat. Kenner und Gourmets schätzen dieses Fleisch ganz besonders. Es ist zart, saftig, stark marmoriert und sehr aromatisch. Das Fett ist dabei bestens im Muskelfleisch verteilt.

DANACH

 **0.4 Croissant (vegi)** 9
Apfelmus, Nussbutter
12, 15, 19, 20, 31

 **0.3 Rote Beete (vegan)** 8
Haselnuss, Dunkle Schokolade
12, 15, 19, 20

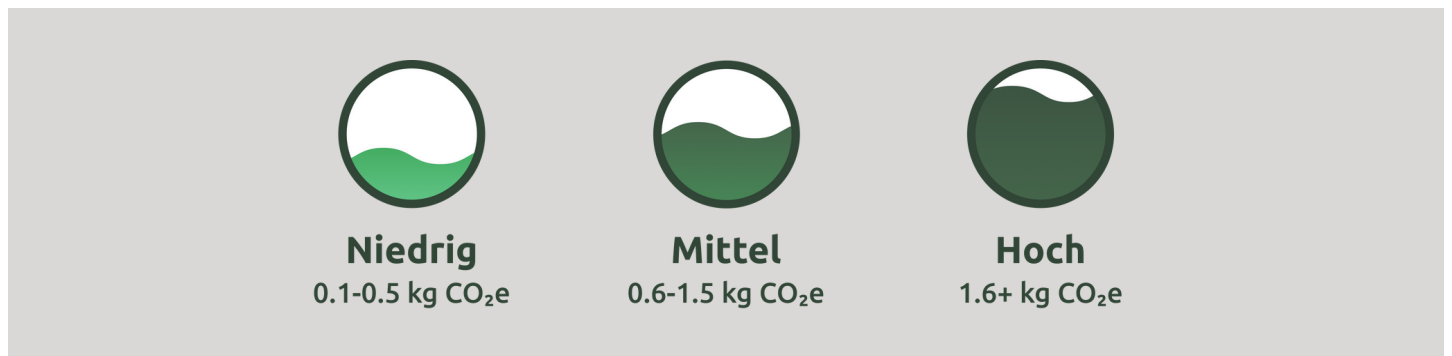
 **0.3 Himbeere (vegan)** 14
Mais, Muscovadozucker
A, 12, 20

 **0.3 Joghurt (vegi)** 9
Holunderbeere, Mandel
11, 12, 15, 19

UNSERE KLIMAVERPFLICHTUNGEN

Wir stehen für Klima-Transparenz. Durch unsere Partnerschaft mit den Klimaexperten Klimato können Sie zudem auch fundierte Entscheidungen zum Klima-Fußabdruck Ihrer Mahlzeit treffen. Durch die Klimato-App wird der CO₂-Fußabdruck jedes Gerichtes dargestellt. Dies wird in Kg CO₂e (CO₂-Äquivalente) berechnet, wo der Ausstoß jeder Produktionsphase addiert wird. CO₂e ist eine Maßeinheit zur Vereinheitlichung der Klimabelastung der unterschiedlichen Treibhausgase.

Die CO₂-Label zeigen, ob ein Gericht eine niedrige, mittlere oder hohe Klimabelastung hat. Niedrig gekennzeichnete Gerichte tragen dazu bei, die UN-Klimaziele bis 2050 zu erreichen. Mittel belastende Gerichte verringern den heutigen Durchschnitt pro Mittag und Abendessen in Deutschland. Hoch belastende Gerichte sind höher als der heutige Durchschnitt.



KENNZEICHNUNG ZUSATZSTOFFE ALLERGENE

Kennzeichnung Zusatzstoffe Allergene

R Rindfleisch

S Schweinefleisch

A Alkohol

Vegi Vegetarisch (enthält tierische Erzeugnisse)

Vegan (enthält keine tierische Erzeugnisse)

1 Konservierungsmittel

2 Antioxidationsmittel

3 Farbstoff

4 Geschmacksverstärker

5 Schwefel

6 Phosphat

7 Geschwärtzt

8 Gewachst

9 Süßungsmittel

10 Phenylalaninquelle

11 Säuerungsmittel

12 Stabilisatoren (z.B. Natriumdiphosphat)

13 Phosphorsäure

14 Nitritpökelsalz

15 Milcheiweiß (Kuhmilch und Kuhmilcherzeugnisse)

16 Koffeinhaltig

17 Chininhaltig

18 Schwefeldioxid und Sulfite

19 Milch und Milcherzeugnisse / enthält Laktose

20 Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus

21 Soja und Sojaerzeugnisse

22 Sellerie und Sellerieerzeugnisse

23 Senf

24 Sesam

25 Lupine

26 Erdnüsse

27 Fisch

28 Krebstiere

29 Weichtiere

30 Schalenfrüchte

31 Eier

Unser Service und die Bedienung sind im Preis inbegriffen. Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

WEINKARTE

PRICKELND

0,15l / 0,75l

Bubbles against Troubles Secco	7.5 / 31
Fränkischer Secco, Winzerhof Stahl	
<small>18</small>	
Silvaner Brut	58
Winzer Sekt, Weingut Am Stein, Franken	
<small>18</small>	
Casa Farive Prosecco DOC	8 / 44
<small>18</small>	
Lallier Serie R.019 Brut Champagne	105
<small>18</small>	
Ruinart Blanc de Blanc	125
<small>5</small>	
Ruinart Rosé Champagne	135
<small>5</small>	

WEIßWEINE

0,15l / 0,75l

Silvaner Christian Stahl	10.3 / 44
Weingut Christian Stahl, Franken, DE	
<small>18</small>	
Scheurebe	13 / 50
Weingut Am Stein, Franken, DE	
<small>18</small>	
Müller Thurgau	12 / 46
Weingut Emil Bauer, Pfalz, DE	
<small>18</small>	
“Bundschuh” Weißburgunder	8.5 / -
Weingut Emil Bauer, Pfalz, DE	
<small>18</small>	
Naked White	12.8 / 48
Weingut Heinrich, Österreich, Burgenland, AUT	
<small>18</small>	

Naked – unverfälscht und vielschichtig. Grasige Frische mit blumigem Heu in der Nase schreien nach jedem weiteren Schluck ungetrübter Freude im naturtrüben Gewand. Die nackte Wahrheit eben. Unbedingt vor Genuss schütteln!

FLASCHEN WEIßWEIN

0,75l

Bright side of life	31
Weingut Christian Stahl, Franken, DE	
<small>18</small>	
Sauvignon Blanc “If you are a”	41
Weingut Emil Bauer, Pfalz, DE	
<small>18</small>	
Grauburgunder	43
Weingut Groh, Rheinhessen, DE	
<small>18</small>	
Bechtheimer Chardonnay	58
Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen, DE	
<small>18</small>	
Blauschiefer Riesling	45
Weingut Markus Molitor, Mosel, DE	
<small>18</small>	
Viura Rioja Blanco	32
Casa de la Reina, Rioja, ESP	
<small>18</small>	
Gelber Muskatller	51
Weingut Wohlmuth, Südsteiermark AUT	
<small>18</small>	
Asia Cuvée	45
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, AUT	
<small>18</small>	
Chardonnay	46
Macon Villages Louis Jadot, Burgund, FR	
<small>18</small>	
Sancerre Blanc	61
AC Dom Michael Thomas, Loire, FR	
<small>18</small>	
Cuvée Weiß Terlaner	66
Weingut Terlan Chardonnay, Weißburgunder, Sauvignon, IT	
<small>18</small>	
Roero Arneis	58
Weingut Vietti, Piemont, IT	
<small>18</small>	

ROSÉ

0,15l / 0,75l

Nachschlag Drink Pink - / 36

Weingut Christian Stahl, Franken, DE

18

“Wilhelm” Rosé Emil Bauer 8.5/ -

Weingut Emil Bauer, Pfalz, DE

18

Das Weingut Emil Bauer & Söhne wird derzeit von den Brüdern Martin und Alexander Bauer geleitet. Ihr Weg in die Weinbranche war eher zufällig. Das Weingut liegt in Nußdorf bei Landau in der Pfalz und setzt auf nachhaltigen Weinbau. Die neuen Etiketten des Weinguts sind ein Blickfang und enthalten kreative Sprüche, die ihre Philosophie widerspiegeln.

ROTWEIN

0,15l / 0,75l

Katzenkopf Cuvée 15 / 38

Weingut Sommerach, Franken, DE

18

“Fass 23” 11 / 46

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, DE

18

My Merlot 13 / 55

Weingut Emil Bauer, Pfalz, DE

18

Blaufränkisch Hochberg 11 / 46

Weingut Wohlmuth, Steiermark, AUT

18

Syrah 12.5 / 52

Weingut Delas Frères, Languedoc-Roussillon, FR

18

FLASCHEN ROTWEIN

0,75l

Montonia 72

Weingut Am Stein, Franken, DE

18

Das Weingut am Stein, welches mit seinen herausragenden Weinen die perfekte Symbiose aus Tradition und zeitgemäßer Weinherstellung verkörpert. Mit einer Hingabe für erstklassige Qualität und einer tiefen Verbundenheit zum einzigartigen Terroir, begeistert das Weingut am Stein anspruchsvolle Genießer und Weinliebhaber gleichermaßen.

Castiglioni Chianti DOCG 49

Frescobaldi Toskana, IT

18

Vernatsch 64

Weingut Alois Lageder, Südtirol, IT

18

Monnalisa Sangiovese Superiore 50

Cantine Leonardo Da Vinci Planeta, Toskana, IT

18

Merlot 66

Weingut Elena Walch, Südtirol, IT

18

Lagrein 62

Weingut Tenuta, Alois Lageder, IT

18

Château Le Gardera Bordeaux Supérieur 46

Bordeaux, FR

18

Unser Service und die Bedienung sind im Preis inbegriffen. Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Public

KITCHEN & BAR