

KARTE

us Becker



THE
VEGETARIAN
BUTCHER™

Rotes Gemüse-Curry

mit Chili und Basmatireis / Koriander / no Chicken / Salat



16,90

Vegane Paella

mit Chickeriki Streifen / Safran / Zitrone / Salat

18,00

Erdnuss Chickeriki

mit Spinat und Limetten-Bulgur-Salat



18,00

DESSERT

Glück im Glas / Lust auf ein Eierlikörchen

Eierliköreis / Schokosauce / Sahne / Eierlikör

7,90

Crunch 'n' Sweet

Caramel-Nut-Brownie mit Eierlikör / Keks /
Eis / Sahne / Crunch



8,00

Apfel Duett

Apfeltarte / Apfel-Crumble / Eis / Sahne / Kompott /
Rosinen / Mandeln / Rum



8,50

Das Weinhaus Becker wurde 1927 von der Familie Jakob und Emma Seitz den Großeltern der Familie Robert und Edith Becker gegründet.

Ein alter Torbogen aus Sandstein mit der Jahreszahl 1712, in der Gaststube gut zu sehen, gibt Rechenschaft über das Alter des Gebäudes.

Die Bewirtung in solch einem traditionellen Haus ist für uns nicht nur Aufgabe, sondern vielmehr Verpflichtung. Deshalb möchten wir, dass Sie sich bei uns wohl fühlen.

Regionale Partner ermöglichen uns absolute Transparenz zum Produkt:

Metzger / Fischerei / Spargel / Backwaren / Käse / Weine / Destillate kommen aus der Region

Lieber Gast haben Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen?

Sprechen Sie uns an, wir werden Ihnen bestimmt eine fachliche Auskunft geben.

SPEISE

Das Weinhaus

SUPPEN

Fränkische Festtagssuppe

Grießklöschen / Leberknödel / Schwimmerlich /
Grünzeug 6,50

Graupensuppe

mit grünzeug und Rindfleischstückchen 6,90

Kesselgulaschsuppe

würzig-pikant 7,00

BROTE

Tatar angemacht

würzig auf einer Bauernbrotscheibe
mit Klotzauge 13,50

Pressackbrot

reichlich belegt mit Gurke und Ei
„Klaus gemacht“ 10,50

Seemannsbrot

belegt mit Rauchlachs / geräucherte Forelle /
Eismeersshrimps an einer Senfmarinade /
rote Zwiebeln / Ei 16,50

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Fränkisches Käsedreierlei

Kochkäse / Handkäse / Weinkäse /
Butter / Bauernbrot 12,50

Kochkäse

Zwiebel / Butter / Bauernbrot 10,50

Handkäse Odenwälder Platz

Musik / Zwiebel / Butter / Bauernbrot 9,50

Speck Brett

verschiedene Sorten Speck / Gurke /
Ei / Verhackertes / Butter / Bauernbrot 12,90

Tatar zum selber anmachen

Gurke / Ei / Zwiebel / Kapern / Paprika /
Salz / Pfeffer / Butter / Bauernbrot 14,90

Käse vom Waldmann in Erlangen

die Welt des Käses auf einem Brot 16,00

VESPER WARM

Camenbert gebacken

Preiselbbeeren / Obst / Salat / Baguette / Butter 10,50

Fränkische Bratwurst

2 mittelgroße Bratwürste / Sauerkraut /
Biersauce / Bauernbrot 9,80

Wilderer Teller

aus heimischen Wäldern
1 Wildbratwurst / 1 Wildfrikadelle / Wirsing /
Bratkartoffeln / gemischte Pilze 14,00

Beckers Hacksteak

Schmorzwiebel / Biersauce / Salat / Bauernbrot 10,90

Weinhaus Becker Spare Ribs

feine BBQ / Knusperzwiebel / Mac and Cheese 16,90

TRADITIONELLE GERICHTE

Tafelspitz vom Kalb

gesotten / Meerrettichsauce / Wirsinggemüse /
Petersilienkartoffeln 18,00

Bockbierbraten

Knödel / Biersauce / Salat 16,00

Geschmorte Ochsenbäckle

Kartoffelstampf / Feldsalat 21,00

Omas Rinderroulade

Speck / Senf / Zwiebel / Gurke / Karotte /
Kartoffelknödel / Rotkohl 19,50

Fränkischer Sauerbraten

Mandeln / Rotkohl / Knödel 19,00

Unser Schweinekotelett vom Wollschwein

paniert und gebraten in Butterschmalz /
Wirsinggemüse / Petersilienkartoffeln 18,90

UNSERE SCHNITZEL

VOM SCHWEINELACHS GESCHNITTENE SCHNITZEL

Jägerschnitzel

Champignons / Speck / Zwiebel / Rahm 15,50

Paprika Schnitzel

Letscho / Zwiebel / pikant 15,50

Schnitzel Wiener Art

Zitrone / Kapern / Petersilie 14,50

Cordon Bleu

Kochschinken / Käse / Zitrone 16,50

Zu allen Schnitzel servieren wir Ihnen Pommes frites und Salat

SALATE ZUR WINTERZEIT

Feldsalat mit Ziegenkäse

karamellisiert / Feigendressing / Nüsse / Feigen /
Parmesanraspel 17,50

Salatteller Asia Art

Erdnussdressing / knusprige Ente / Sesam /
Ananas / Feigen 19,00

Cesar Salat

Romanablätter / Bacon / Ei / Sardellen / Parmesan /
Kräuterbrotwürfel / Hähnchenstreifen 17,50

Salat Kerstin

gemischter Salat in einem Wallnussdressing
mit Garnelen in Teriyaki / Knusperflakes /
Avocado / Koriander 19,00

*Zu unseren Salaten reichen wir
Baguette und einen Dipp*

FISCH UND KRUSTENTIERE

FRISCH UND LECKER

Garnelen und Kammuscheln

in einem Curry-Gemüse Sud / feurig-pikant /
leichte Knoblauchnote 19,50

Edelfischteller

Garnele / Muschel / Thunfisch / Zander / Lachs
auf grünem Apfelschaum / Sandelholzreis / Spinat 24,50

Zander mal anders

Gold-gelb gebraten mit Safransauce / Senf-Ei /
Mandel-Blattspinat / Kartoffelstampf 23,00

Fischtöpfchen

Zander / Muschel / Garnele / Lachs / Gemüse /
Fischsud / Petersilienkartoffel 24,50

Forelle Müllerin

Gold-gelb gebratene Forelle / Zitrone / Nussbutter /
Spinat / Petersilienkartoffel 18,50

**Wir bemühen uns alle Gräten zu entfernen, doch es
kann sein, dass auch in einem Filet Gräten sind.**

STEAK AND MORE

UNSERE STEAKS KOMMEN AUS ARGENTINIEN UND WIR
SERVIEREN SIE IHNEN WENN SIE NICHTS SAGEN MEDIUM!

Rumpsteak 250 gr. 24,90

Entrecôte 250 gr. 26,80

Lammhüftsteak 250 gr. 25,80

**Zu allen Gerichten können Sie sich 3 Beilagen
aussuchen:**

Kräuterbutter / Pfefferbutter / Pfeffersauce / Schmor-
zwiebel / Knusperzwiebel / Folienkartoffel / Pommes /
Kroketten / Bratkartoffel / Speckbohnen / gebratenes
Gemüse / Salat

Lammrückenfilet

Speckbohnen / Rotweinsauce /
Rosmarinkartoffel 27,90

Lendchenteller Weinhaus Becker

Champignons / Rahm / Spätzle / Salat 19,00

**Liebe Gäste vom Weinhaus Becker,
gerne packen wir Ihnen die nicht verzehrten Speisen für zuhause ein.
Aufgrund der Verpackungsmaterialpreise müssen wir ihnen dafür 0,50 € berechnen.
Wir bitten um ihr Verständnis.
Tatar können wir leider nicht zum Mitnehmen machen.**