

Gourmet-Menü

*Ceviche vom Wolfsbarsch
mit Gurke, Joghurt und Amaranth*

19,50

Krustentierschaumsüppchen mit Hummer-Ravioli

10,50

Dorade Rosé mit Stockfischbrandade und mediterraner Fischjus

23,50/ Hg 34,50

*Rosa gebratene Wachtelbrüste mit geschmorter Petersilienwurzel,
confierten Kirschtomaten und Olivenjus*

18,50

Pochiertes Kalbsfilet

mit cremiger Schwarzwurzel, Kartoffel-Blini und Barolojus

34,50

Kleine Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

10,50

*Variation von Ananas und Kokos
mit Tahiti Vanille*

10,50

Menü komplett 94,50€ pro Person

Menü in 6 Gängen ohne Käse 86,50€ pro Person

Menü in 5 Gängen ohne Käse und Wachtel 72,50€ pro Person

Menü in 4 Gängen ohne Käse, Wachtel und Dorade 61,50€ pro Person

Menü in 3 Gängen (Ceviche, Kalbsfilet, Dessert) 53,50€ pro Person

Bei einer Umbestellung im Menü wird ein Aufpreis von 5,00€ berechnet.

Ab zwei Umbestellungen werden die Gerichte a la carte berechnet.

*Unsere Gerichte werden Ihnen unter Vorbehalt eventuell notwendiger Änderungen
auf Grund des Markt- und Saisonbedingten Angebotes vorgeschlagen.*

Unser regionales Menü

Schwarzwurzelcremesuppe mit gebratener Wachtelbrust

7,50

*Geschmorte Ochsenbacken
mit Bamberger Spitzwirsing und Kartoffelgratin*

23,50

*Schmand-Mousse-Törtchen
mit Passionsfruchtsorbet und Himbeercoulis*

7,50

Kleiner Abschluss zur Verdauung

Menü komplett 34,50€

Unsere Empfehlung

Wenn´s mal etwas Außergewöhnliches sein darf...

Für 2 Personen

(Zubereitungszeit ca. 40 Minuten)

Tomahawk (ca. 1,2 kg mit Knochen)
*mit Kartoffelecken, gegrilltem Maiskolben,
winterlichen Gemüse und Rauchjus*

59,00€

*Ein Tomahawk Steak ist ein Ripseye vom US-Beef,
an und mit extrem langen Knochen.*

*Helle Fettäderchen durchziehen gleichmäßig das rötliche Fleisch,
dadurch ist es an Saftigkeit nicht zu überbieten.*

Der prägnante Knochen intensiviert den kernig-kraftigen Fleischgeschmack.

Allergen-Dokumentation auf Wunsch verfügbar

Vorspeisen

Großer Salatteller mit frischen Kräutern und Tomaten	6,50
mit Empfehlung des Tages	14,50
Knackiger Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Vinaigrette, fränkischen Zwetschgenbames und Croûtons	12,50
Bunter Antipasti Teller mit Parmaschinken und Parmesan	12,50
Spinatcremesuppe mit pochiertem Ei	7,50

Hauptgänge

Rosa gebratenes Schweinefilet mit Belugalinsen und Parmesan-Gnocchi	20,50
Zarte Lammhüfte mit Artischocken-Mandelgemüse, Coco-Bohnenpüree und Kräuterjus	23,50
Flap Meat Steak vom australischen Aberdeen Rind mit Topinambur-Apfel-Pekannuss-Gemüse, glasierten Flower Sprouts und Rotweinjus	25,50
Filet vom Kabeljau mit sautiertem Spinat im Brickteig gebraten mit weißem Pfefferschaum	19,50
Kürbisgnocchi mit gebratenen Waldpilzen in Nussbutter geschwenkt und Parmesanspänen	16,50

Zum Abschluss

Schoko-Grießflammerie mit Gewürzorange	7,50
Kleine Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann	10,50

Bei einer Umbestellung wird ein Aufpreis von 2,50€ berechnet.

*Bitte berücksichtigen Sie bei Ihrer Bestellung unsere Küchenzeiten.
Diese sind Montag bis Samstag in der Zeit von 18:00 – 21:30 Uhr*