

Kalte und warme Vorspeisen

Pyramide von der Gänseleber in Portweingelee	18,00 €
Marinierter Pulpo in Tomaten-Gemüsevinaigrette mit Auberginensorbet	14,00 €
Gebratene Kaisergranat mit fränkischem weißem Spargel in Orangenmousseline	17,00 €
Das Beste vom Kaninchen im Blätterteig mit Estragon-Senfsauce	15,00 €
Gebratene Gänseleber mit Calvados-Apfel	16,00 €
Salat von grünem und weißem Spargel mit Brust und Keule von der Wachtel	16,00 €
Hummerschaumsüppchen mit Krustentiersoufflé	18,00 €
Erbsencremesüppchen mit Ochsenchwanzravioli	9,00 €

Hauptgänge

Kalbsfilet im Blätterteig in Rahmsauce auf glacierten Vanillekarotten	25,00 €
Duo vom Lamm mit Kräutersauce, Cannelinibohnen und Herzoginkartoffeln	24,00 €
Gefüllte Perlhuhnbrust in Limetten-Butter-Sauce auf Spargel-Graupen-Risotto	22,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Rieslingsauce auf grünem und weißem fränkischen Spargel	24,00 €
Gratiniertes Schollenfilet in weißer Tomatensauce mit karamellisiertem Spargel und tournierten Kartoffeln	20,00 €

Dessert

Clafoutis von der Erdbeere mit weißem Schokoladeneis	14,00 €
Karamellisiertes Basilikum-Limetten-Parfait mit Waldbeerenconfit	14,00 €

*Unser Bib Gourmand Menü für 37,00 € pro Person wird Ihnen auf Anfrage
gerne von unserem Service empfohlen.*