

## Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	15,00 €
Kartoffelravioli vom Spessart Reh mit Kirschen und Zartbitterschokoladensauce	12,00 €
Tarte von Kalbskutteln und Lauch mit gebratenen Kalbsnieren	14,00 €
Jakosmuscheltatar mit asiatischen Aromen	16,00 €
Beef Tea mit Grießklößchen	9,00 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit Kürbischutney	11,00 €

## Hauptgänge

Kalbsrücken in Madeirasauce auf Gemüserisotto	21,00 €
Roastbeef in Burgundersauce mit Steckrübe und Pfefferchips	24,00 €
Kotelett von der Bresse Taube in Portweinsauce mit Selleriepüree	24,00 €
Kalbsmedaillon im Blätterteig in Rahmsauce auf Kohlrabi mit Mandelbällchen	26,00 €
Zander mit Kartoffelschuppen in Rieslingsauce auf Rahmkraut	22,00 €
Kabeljau in Champagner-Senf-Sauce mit Perlgrauen	20,00 €

## Dessert

Tarte von der Valrhona Schokolade mit Pistazieneis	13,00 €
Geeister Kaiserschmarrn mit Calvados-Äpfeln	10,00 €