

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber „unser Klassiker“ mit Madeirajus	16,00 €
Niere vom Bio Kalb in Senfsaatsauce mit Gemüsetagliatelle	13,00 €
Kalbsbries in Madeirasauce mit Gemüse unter der Blätterteighaube	14,00 €
Soufflé vom Krustentier mit Kaisergranat auf Petersilienwurzelcreme	16,00 €
Marinierte Zunge vom Piemonteser Rind mit gefülltem Kartoffelnest	15,00 €
Erbsenschaumsüppchen mit Jakobsmuschel unter der Röstikruste	12,00 €

Hauptgänge

Kalbsfilet im Blätterteigmantel in Rahmsauce auf Schwarzwurzeln á la creme	25,00 €
Zweierlei vom Rebhuhn auf souffliertem Champagnerkraut mit Kartoffelschaum	24,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Rahmwirsing mit Kartoffelwürfeln	27,00 €
Geschmorte Ochsenbäckchen im Wirsingblatt auf glaciertem Kohlrabi mit Kartoffelschaum	25,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Nolly-Pratsauce auf Perlgraupenrisotto	24,00 €
Seeteufel im Speckmantel auf Safrannudeln in Pimentosauce	25,00 €

Dessert

Creme Brulée mit fränkischen Aprikosen und Marzipaneis	14,00 €
Törtchen von Eierlikör auf süßem Kürbis mit Tonkabohneneis	14,00 €