

## Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber „unser Klassiker“ mit Madeirajus	16,00 €
Kalbsbries im Strudelblatt auf Kohlrabi in Sauce Perigord	18,00 €
Soufflé vom Krustentier mit Hummer auf Petersilienwurzelcreme	16,00 €
Marinierte Zunge vom Piemonteser Rind mit gefülltem Kartoffelnest	15,00 €
Erbsenschaumsüppchen mit gebratener Jakobsmuschel	12,00 €

## Hauptgänge

Kalbsfilet im Blätterteigmantel in Rahmsauce auf Schwarzwurzeln á la creme	25,00 €
Duo vom Lamm in Kräuterjus auf provencalischem Gemüse und Süßkartoffelpüree	26,00 €
Rinderfilet in Burgundersauce auf Rahmwirsing mit Kartoffelwürfeln	27,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Gemüse in Portweinsauce	26,00 €
Halber Hummer gratiniert mit Currymousseline und Orangennudeln	34,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Krustentiersauce auf Gemüse „Allerlei“ mit Perlgraupen	25,00 €
Seeteufel im Speckmantel auf Safrannudeln in Pimentosauce	25,00 €

## Dessert

Creme Brulée mit fränkischen Aprikosen und Pistazieneis	14,00 €
Gebackenes Pralineneis unter der Karamellhaube mit Vanilleschaum	14,00 €

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