

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber „unser Klassiker“ mit Madeirajus	16,00 €
Praline vom Kalbskopf auf dreierlei Gemüse	15,00 €
Jacobsmuschel unter der Blätterteighaube in der Schale serviert mit Nolly Prat Sauce	16,00 €
Soufflé vom <small>Norwegischen</small> Lachs auf Coulis vom weißen Spargel	16,00 €
Erbsenschaumsüppchen mit Kaisergranat im Kartoffelstroh	12,00 €
Süppchen vom fränkischen Spargel mit Piccata vom Kalbsbries	10,00 €

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 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Gemüse in Portweinsauce	26,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste in Krustentiersauce auf Gemüse „Allerlei“ mit Perlgrauben	25,00 €
Seeteufel im Speckmantel auf Safrannudeln in Pimentosauce	25,00 €

Dessert

Savarin von weißer Schokolade mit Zartbitter-Schokoladenmousse und marinierten Beeren	14,00 €
Gebackenes Pralineneis im Bisquitmantel mit Vanilleschaum	14,00 €