

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber „unser Klassiker“ mit Madeirajus	16,00 €
Praline vom Kalbskopf auf dreierlei Gemüse	15,00 €
Marinierter Pulpo mit weißem Tomatencappuccino und marinierten Wildkräutern	15,00 €
Soufflé vom Lachs mit Hummerbisque	16,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Madeiragelée	19,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Bisque – Creme – Essenz)	15,00 €
Consommé double mit Gemüse und Pfifferlingen unter der Blätterteighaube	10,00 €

Hauptgänge

Kalbsfilet im Blätterteigmantel in Rahmsauce auf Kohlrabi	25,00 €
Hirschkalbssteak in Hagebuttensauce auf Kartoffel-Pfifferlinggemüse	23,00 €
Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce mit Pfifferlingen und Selleriemousseline	30,00 €
Variation von Edelfischen in Safran-Limettensauce auf Aubergine „süß-sauer“ mit schwarzem Reis	28,00 €
Ganze gefüllte Rotbarbe in Safransud auf Oktopusragout mit feinen Nudeln	25,00 €

Dessert

Geeistes Grand Manier Soufflé mit marinierten Beeren	14,00 €
Gebackenes Pralineneis im Bisquitmantel mit Vanilleschaum	14,00 €