

## Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber „unser Klassiker“ mit Madeirajus	16,00 €
Saure Kalbskutteln auf Gemüsetagliatelle	13,00 €
Lauwarmer Pulpo mit weißem Tomatencappuccino und marinierten Wildkräutern	15,00 €
Soufflé vom Lachs mit Spinatcremesüppchen	13,00 €
Dreierlei Süppchen mit Croutons (Bisque – Creme – Essenz)	15,00 €
Consommé double mit Gemüse und Pfifferlingen unter der Blätterteighaube	10,00 €

## Hauptgänge

Kalbsfilet im Blätterteig mit Rahmsauce auf glaciertem Kohlrabi	25,00 €
Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce mit Pfifferlingen und Selleriemousseline	30,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt mit Gemüse in Portweinsauce	26,00 €
Variation von Edelfischen in Safran-Limettensauce auf Aubergine „süß-sauer“ mit schwarzem Reis	28,00 €
Steinbutt unter der Röstikruste auf Erbsenmousseline	25,00 €
Halber Hummer mit Currymousseline gratiniert auf glaciertem Gemüse mit Orangennudeln	34,00 €

## Dessert

Geeistes Grand Manier Soufflé mit marinierten Beeren	14,00 €
Creme Brûlée mit Heidelbeersorbet	14,00 €

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