

## **Kalte und warme Vorspeisen**

Gebratene Gänseleber mit glacierten Apfelspalten	16,00 €
Canneloni vom Kaisergranat mit Krustentiersauce und geschmorten Artischocken	15,00 €
Zweierlei vom Bonito mit Limettengelee und Wildkräutern	16,00 €
Kalbsnierenspieß in Champagnerkutteln mit gefüllten Profiterols	13,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli mit Zartbitterschokoladensauce und glacierten Sauerkirschen	12,00 €
Spargelcremesuppe mit Garnele im Kartoffelstroh	11,00 €
Dreierlei Süppchen mit verschiedenen Croutons	8,00 €

## **Hauptgänge**

Pochiertes Rinderfilet in Kräuterschaum auf hausgemachten Bandnudeln	25,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt in Portweinjus mit gebratener Gänseleber	23,00 €
Spessart Maibockkrücken im Crepemantel in Cassis-Pfeffersauce auf Selleriemousseline und gebratenen Kräutersaitlingen	28,00 €
Soufflierter Kalbsrücken in Madeirajus mit Lasagne von grünem und weißem Spargel	25,00 €
Rochenflügel in Kapern-Gemüsenage auf karamellisiertem Wirsing	21,00 €
Loup de mer in Safransauce auf Limettenrisotto	23,00 €

## **Dessert**

Gefüllte Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmousse und Waldbeerensorbet	16,00 €
Mille-feuille von der Erdbeere mit Vanilleschaum	15,00 €

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