

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber mit Calvados-Apfel	16,00 €
Marinierter Pulpo in Tomaten-Gemüsevinaigrette mit Auberginensorbet	14,00 €
Hechtklößchen auf Blattspinat in Hummersauce gratiniert	17,00 €
Ragout von der Kalbsniere mit verschiedenem Gemüse und Selleriemousseline	15,00 €
Cremsuppe von der Pastinake mit gebratener Jakobsmuschel unter der Röstikruste	11,00 €

Hauptgänge

Ganze gefüllte Wachtel in Traubensauce auf Rote Bete mit Kartoffelwürfeln	23,00 €
Bresse Taube im Nudelblatt in Portweinjus	25,00 €
Nüsschen vom Bio Kalb in Morchel-Rahmsauce mit Schupfnudeln und Kohlrabi	19,00 €
Zweierlei vom Reh (Rücken und Confit) in Cassis-Pfeffersauce mit Shiitake-Pilzen und Spätzle vom Brett	28,00 €
Gefüllter Kürbis mit Jakobsmuschel und Kaisergranat in Currymousseline mit feinen Nudeln	22,00 €
Soufflierte Seezunge in Estragonsauce auf Spinat á la creme mit Kartoffelroulade	25,00 €

Dessert

Tarte von der Valrhona Zartbitter Schokolade mit Passionfruchtsorbet	14,00 €
Geeister Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und eingelegten fränkischen Kirschen	14,00 €