

Kalte und warme Vorspeisen

Zweierlei vom Kalb mit Praline von der Gänseleber	18,00 €
Tarte von Champagnerkutteln und jungem Lauch mit Marsalaglace	10,00 €
Kartoffel-Ochsenschwanzravioli in Zartbitterschokoladensauce mit pochiertem Wachtelei	15,00 €
Lauwarmer Pulpo in Tomatenvinaigrette mit Artischocken	15,00 €
Hummer auf Kartoffelschaum in Rotweinbutter	16,00 €
Pyramide von der Gänseleber in Madeiragelee mit glacierten Äpfeln	18,00 €
Hummerbisque mit Krustentiersoufflé	15,00 €
Fränkische Spargelcremesuppe mit Parmaschinken-Grissini	12,00 €

Hauptgänge

Saltimbocca vom Perlhuhn in Portweinjus mit Minestronegemüse und Gnocchi	22,00 €
Gratinierter Lammrücken mit Kräuterjus, grünen Bohnen und Schupfnudeln	26,00 €
Kalbsfilet im Blätterteigmantel mit Gänseleber-Rahm-Sauce auf glaciertem Kohlrabi	25,00 €
Weißer Heilbutt in Pimentosauce mit gefüllten Artischocken und Polenta	25,00 €
Zander in Rieslingsauce auf Rahmkraut mit Kartoffelmousseline	24,00 €

Dessert

Karamellisiertes Basilikum-Limettenparfait auf Früchtecoulis	14,00 €
Gefüllte Zartbitterschokoladenblätter mit Nougatmouse und hausgemachtem Tonkabohneneis	14,00 €