

Kalte und warme Vorspeisen

Gefüllter Kürbis mit Jakobsmuschel in Currymousseline	18,00 €
Kalbsbries in Madeirajus mit Gemüse unter der Blätterteighaube	14,00 €
Variation vom Kaisergranat	22,00 €
Kalbskutteln in Aceto-Balsamicosauce auf Gemüsetagliatelle	13,00 €
Eismeersaibling auf pikanter Karotten-Currycreme mit Rote-Bete und Erbsen	15,00 €
Süppchen von jungem Spinat mit Lachssoufflé	13,00 €

Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce mit glacierten Kirschen und Selleriemousseline	30,00 €
Bresse Taube auf Rahmwirsing im Nudelblatt in Trüffeljus	28,00 €
Duo vom Lamm auf Bohnen und Paprika mit Couscous „orientalisch“	26,00 €
Skrey Kabeljau auf Champagner-Rahmkraut mit Kartoffelpüree	20,00 €
Seeteufelmedaillon auf Pulporagout in weißer Tomatensauce mit Polenta	25,00 €

Dessert

Apfeltarte mit grünem Apfelsorbet unter der Karamellhaube	14,00 €
Soufflé von der Zartbitterschokolade mit Himbeereis	14,00 €