

Kalte und warme Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Gebratene Gänseleber „unser Klassiker“ mit Portweinjus | 16,00 € |
| 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 € |
| Hummerschaumsuppe mit mariniertem Hummer | 18,00 € |

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 € |
| Seezungenfilet im Strudelblatt in Safransauce auf schwarzem Reis | 27,00 € |
| Halber Hummer gratiniert mit Currymousseline auf Orangennudeln | 34,00 € |
| 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 € |