

Kalte und warme Vorspeisen

Gebratene Jakobsmuschel mit Süßkartoffelschaum und, dicke Bohnen und Rote Bete	18,00 €
Kalbsbries in Madeirajus mit Gemüse unter der Blätterteighaube	14,00 €
Variation von Kaisergranat	22,00 €
Gebratene Gänseleber in Madeirajus mit glacierten Apfelspalten	16,00 €
Sashimi von der Gelbschwanzmakrele in Limettenvinaigrette auf Blumenkohlsalat mit Pulpo	16,00 €
Süppchen von jungem Sauerampfer mit Krustentiersoufflé	13,00 €

Hauptgänge

Rücken vom Spessart Reh im Crêpemantel in Cassis-Pfeffersauce mit glacierten Kirschen und Selleriemousse	30,00 €
Ganze gefüllte Wachtel in Portweinsauce mit glacierten Trauben und Karotten	28,00 €
Duo vom Lamm auf Bohnen und Paprika mit gratinieren Scheibenkartoffeln	26,00 €
Seeteufel im Speckmantel in Petersilien-Meerrettichsauce auf Kartoffelrisotto	25,00 €
Gebratener Lachs auf Champagner-Rahmkraut mit Kartoffelpüree	19,00 €

Dessert

Savarin von Marc de Champagne mit Nougatmousse und marinierten Beeren	14,00 €
Soufflé von der Zartbitterschokolade mit Himbeereis	14,00 €