

## Kalte und warme Vorspeisen

Salat von grünem und weißem Spargel mit gebratener Jakobsmuschel und Currymousseline	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 €
Loup de mer in Safransauce auf pikanter Erbsencreme mit Rote Bete	15,00 €
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 €
Seezungenröllchen im Strudelblatt auf Currysauce mit hausgemachten Tagliatelle	25,00 €
Gebratener Lachs auf Champagner-Rahmkraut mit Kartoffelpüree	19,00 €

## Dessert

Geeistes Vanilletörtchen auf Fruchtsaucen mit Beerencocktail	14,00 €
Soufflé von der Zartbitterschokolade mit Himbeereis	14,00 €