

UNSER JAHRESZEITENMENÜ

Eismeersaibling mit Limone und Meersalz gebeizt
an süß-sauren Radieschen mit Wasabi und gelbem Frisee
2016 Scheurebe Q.b.A. trocken, Weingut Meier, Weyer / Südpfalz 0,1 | 4,20 €

18,50 €

Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gebratener Riesengarnele
2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 | 5,30 €

10,00 €

Rinderfilet mit gebratener Entenleber
an Trüffeljus
mit glasiertem Gemüse und Kartoffelkräpfen
2012 Kreation „CMX“ Rotweincuvée Q.b.A. trocken, Weingut B. Ellwanger, Großheppach 0,1 | 5,90 €

34,00 €

Klassische Crème brûlée
mit Maronenrahmeis und Zwetschgenkompott
oder
Auswahl an französischem Rohmilchkäse
mit Feigensenf und Brot

4-Gänge-Menü 64,00 €
ohne Suppe 58,00 €
ohne Vorspeise 54,00 €

Menübestellung bis 21 Uhr möglich

SAISONALE KREATIONEN

Steinpilzrisotto mit glasiertem Herbstgemüse
gebratenen Waldpilzen und Parmesankäse 22,00 €

Braten von der Oldenburger Landente
mit Blaukraut, Kartoffelknödel und Bio-Apfelmus 28,00 €
2015 Spätburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Maier, Schwaikheim 0,1 | 4,60 €

Zanderfilet mit der Haut kross gebraten in Speckschmelze
auf Filderrahmkraut und Kartoffeln 27,50 €
2016 Weissburgunder Q.b.A. trocken, Weingut Arnold, Iphofen / Franken 0,1 | 4,30 €

Medaillons vom Seeteufel
auf feinen Nudeln in Krustentierrahm mit Gemüse und Shisokresse 32,00 €
2015 GrauWeisse Reben „S“ Q.b.A. trocken, Weingut Knauß, Strümpfelbach 0,1 | 5,30 €

Hirschrückensteak in Preiselbeersauce
mit gebratenen Waldpilzen, glasiertem Gemüse und Kartoffelkräpfen 30,00 €
2013 Château de Parenchere „Cuvée Raphael“ A.O.C., Bordeaux Superieur 0,1 | 6,00 €