

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot
€ 21,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senf-Sauce
€ 18,50

MOUSSE VOM ZIEGENKÄSE
mit roten Linsen und Kichererbsen Salat
€ 16,00

CARPACCIO VOM RIND
mit Basilikum Pesto und Grana Padana
€ 19,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendel Marmelade
und hausgemachtem Brioche
€ 24,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung

2013er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan.
0,1 l 12,50

Zwischendurch | Suppen

RIESENGARNELEN
mit glasierten Kirschtomaten und Spaghettinis
€ 19,00

LAUWARMER KALBSKOPF
in Gemüse vinaigrette mit Kalbsbriesravioli
€ 16,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle
€ 10,00

AUFGESCHLAGENE BRUNNENKRESSSESUPPE
mit Quarkklößchen
€ 9,50

Fleischeslust

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND

-für Kalorienbewusste ohne Fettansatz-

mit Gartenbohnen und Gratinkartoffeln

€ 29,00

RIB EYE VOM FREILANDRIND

-der Klassiker-

mit Gartenbohnen und Gratinkartoffeln

€ 33,00

Zu den Steaks servieren wir Café de Paris Butter.

MIGNON VOM RINDERFILET

mit Kartoffelravioli und Blattspinat

€ 39,00

OCHSENFETZEN IN PIKANTER CHILISAUCE

-der Dauerbrenner-

mit Wokgemüse und hausgemachten Kräuterknödel

€ 27,50

KALBSRÜCKENSTEAK

in Morchelsauce mit Markt Gemüse

und Spätzle vom Brett

€ 35,00

Fischgerichte | Vegetarisch

FILET VOM ISLÄNDISCHEN KABELJAU

mit Pak Choi und Spinat Ricotta Ravioli

€ 32,50

BÄRLAUCHKNÖDEL

mit Ratatouille und Frühlingsgemüse

€ 22,00


Unsere Dessertwein- Empfehlung

Süßwein:

2015er Herzog Rieslaner Spätlese
Weingut Müller Catoir, Neustadt Haardt
0,1 l € 10,00

Portwein:

2000er Port Noval
Silval
5 cl € 11,00

Kaffee, Espresso
Cappuccino, Latte Macchiato
aus dem Hause  SEIT 1844



Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen
Portion € 15,00

LIMONEN - JOGHURTTÖRTCHEN
mit Aprikosen und Himbeersorbet
€ 12,00

RHABARBERKOMPOTT
mit hausgemachtem Sauerrahmeis
€ 11,00

DESSERT-VARIATION
„Villa Watthalden“
€ 14,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten
€ 6,50

Unsere Kombilösung:

Mousse au chocolate im Weckglas
mit einem Kaffee oder Espresso
€ 6,50