

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot
€ 22,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce
€ 20,50

PANNA COTTA VOM ZIEGENKÄSE
mit Salat von Melone, Tomate und Quinoa
€ 16,00

CARPACCIO VOM RIND
mit Basilikumpesto und Parmesan
€ 19,00

„UNSER“
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
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

"SPICY" RIESENGARNELEN
mit rotem Curry und asiatischen Nudeln
€ 19,50

KRAFTBRÜHE
mit Kräuterflädle
€ 10,00

OCHSENHERZ TOMATENSUPPE
mit Quarkklößchen
€ 9,50

Fleischeslust

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND

-für Kalorienbewusste ohne Fettansatz-

mit Gartenbohnen und Bratkartoffeln

€ 29,00

Dazu servieren wir Café de Paris Butter.

TAGLIATA VOM RIB EYE STEAK

mit Rucola und Parmesan

€ 33,00

MIGNON VOM RINDERFILET

mit Sommertrüffeln

Blattspinat und Schupfnudeln

€ 43,00

OCHSENFETZEN IN PIKANTER CHILISAUCE

-der Dauerbrenner-

mit Wokgemüse und hausgemachten Kräuterknödel

€ 29,00

KALBSRÜCKENSTEAK

in Morchelsauce mit Marktgemüse

und Spätzle vom Brett

€ 37,00

Fischgerichte | Vegetarisch

FILET VOM KABELJAU

mit Fregola Sarda und jungem Gemüse

€ 32,50

KARTOFFELGNOCCHI IN SALBEIBUTTER

mit glasierten Kirschtomaten

und gebackenem Mozzarella

€ 22,00

Dessert

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

VANILLE CREME BRÛLÉE
mit Heidelbeeren und Tonkabohneneis
€ 12,00

ERDBEERSALAT
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

Unsere Dessertwein- Empfehlung

Süßwein:

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

Portwein:

2000er Port Noval
Silval
5 cl € 11,00



