

# 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

TERRINE VOM ZIEGENKÄSE  
mit karamellisierten Oliven und Artischockensalat  
€ 16,00

CARPACCIO VOM RIND  
mit Basilikumpesto und Parmesan  
€ 19,00

*„UNSER“*  
PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER  
im Weckglas  
mit Zwetschgen Marmelade und hausgemachte Brioche  
€ 24,00

## **Dazu unsere Wein- Empfehlung**

2013er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese  
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan.  
0,1 l € 14,00

# Zwischendurch | Suppen

"SPICY" RIESENGARNELEN  
mit Jaipur Curry und Zitronengrasrisotto  
€ 19,50

TOMATENESSENZ  
mit Mozzarella-Basilikum Maultäschle  
€ 10,00

PIFFERLINGSSUPPE  
mit Brezenknödel  
€ 9,50



# Fleischeslust

## RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND

*-für Kalorienbewusste ohne Fettansatz-*

mit Gartenbohnen und Bratkartoffeln

€ 29,00

## RIB EYE VOM FREILANDRIND

*-der Klassiker-*

mit Gartenbohnen und Bratkartoffeln

€ 33,00

*Zu den Steaks servieren wir unsere Café de Paris Butter*

## MIGNON VOM RINDERFILET

mit Pfifferlingen, Blattspinat

und Schupfnudeln

€ 43,00

## OCHSENFETZEN

*-der Dauerbrenner-*

in pikanter Chilisauce mit Wokgemüse

und hausgemachten Kräuterknödel

€ 29,00

## WEIDELAMMCARRÉE

mit Senf und Kräutern gebraten

auf provenzalischem Gemüse

€ 37,00

---

# Fischgerichte | Vegetarisch

## MEDAILLONS VOM SEETEUFEL

mit Parmaschinken, gegrillter Wassermelone

und Basilikum Risotto

€ 38,00

## KARTOFFELGNOCCHI

mit Pfifferlingen

und getrockneten Tomaten in Olivenöl

€ 22,00



# Dessert

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

VANILLE CREME BRÛLÉE  
mit Himbeeren und Tonkabohneneis  
€ 12,00

BEERENSALAT  
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, Neustadt Haardt  
0,1 l € 10,00

*Portwein:*

2000er Port Noval  
Silval  
5 cl € 11,00

