

Kalte Vorspeisen

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS

-unzertrennlich-

mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce

€ 20,50

GEBRATENER ZIEGENKÄSE IM PANKOBROT

mit mariniertes Rote Bete und Feigenconfit

€ 16,00

CARPACCIO VOM RIND

mit Kürbiskernpesto und Grana Padano

€ 19,00

„UNSER“ PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER

im Weckglas, mit Zwetschgenmarmelade

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 VOM GRILL

mit Kartoffelgnocchi

€ 19,50

LAUWARMER KALBSKOPF

in Gemüsevinaigrette mit Kalbsbriesravioli

€ 17,00

KRAFTBRÜHE

mit Kräuterflädle

€ 10,00

KÜRBISCREMESUPPE

mit Röstiravioli und Kürbiskernöl

€ 9,50

Fleischeslust

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND

-für Kalorienbewusste ohne Fettansatz-

mit Gartenbohnen und Kartoffelgratin

€ 30,00

RIB EYE VOM FREILANDRIND

-der Klassiker-

mit Gartenbohnen und Kartoffelgratin

€ 33,00

Zu den Steaks servieren wir unsere Café de Paris Butter

MIGNON VOM RINDERFILET

mit Selleriepüree und herbstlichem Gemüse

€ 43,00

OCHSENFETZEN IN PIKANTER CHILISAUCE

-der Dauerbrenner-

mit Wok Gemüse und hausgemachten Kräuterknödel

€ 29,00

ROSA GEBRATENE BARBARIE-ENTENBRUST

mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödel

€ 33,50

Fischgerichte / Vegetarisch

ISLÄNDISCHES KABELJAUFILET

mit Pfifferlingsrisotto und Marktgemüse

€ 33,00

ROTE BETE KNÖDEL

mit Blattspinat und Butternut-Kürbis

€ 22,00

Dessert

Käse-Variation
mit Feigensenf aus der Affinerie Waltmann
in Erlangen
Portion € 15,00

Hausgemachtes Sauerrahmeis
mit Zwetschgenkompott
€ 11,00

Creme Brûlée
mit Pralineneis und Birnen
€ 12,00

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 € 11,00

Portwein:

2000er Port Noval
Silval
5 cl € 12,50

