

Einstieg

ZIEGENKÄSE MOUSSE
mit allerlei von der Melone und Verbene € 17,00
mit gegrilltem Pulpo € 23,00

OCHSENHERZTOMATE
mit Burrata und alten Balsamico € 17,00

TATAR VOM KALBSFILET
mit Mais und BBQ-Aromen € 23,00

HEISS GERÄUCHERTER LACHS *-unzertrennlich-*
mit Dill- Senfsauce
und sommerlichen Blattsalate € 20,50

CARPACCIO VOM RIND
mit Parmesan und Basilikum Pesto € 19,00

„UNSER“ PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER
mit Zwetschgenmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 26,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung

2013er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan.

0,1 l | € 14,00

Zwischendurch | Suppen

GEBRATENE RIESENGARNELEN
mit Fregola Sarda und Chilischäum € 21,00

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle € 11,00

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE
mit Jakobsmuschel € 13,50

Fleischeslust

ROSA GEBRATENES KALBSRÜCKENSTEAK
mit Pfifferlingen, Vichy Karotten
und handgeschabten Spätzle € 38,00

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND
mit Kartoffel-Bohnenragout
und Café de Paris Butter € 31,00

OCHSENFETZEN *-der Dauerbrenner-*
in pikanter Chilisauce, mit Wok Gemüse
und Udon Nudeln € 30,00

KROSS GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
mit Venere Risotto und Zuckerschoten € 30,00

Fischgerichte | Vegetarisch

STEINBUTT „GRENOBLER ART“
mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln € 45,00

GEBACKENER BLUMENKOHL
mit violetten Kartoffeln
und Sommertrüffel € 25,00

Zu guter Letzt

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF
aus der Affinerie Waltmann in Erlangen

Portion € 17,00

ORANGEN-GRAND MANIER PARFAIT
mit eingelegten Kirschen
und Mandelschaum

€ 13,00

SAISONALER BEERENSALAT
und Sauerrahmeis

€ 13,00

BAYRISCHE CREME
mit Brombeere und Vanille Crumble

€ 13,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis
mit Früchten

€ 7,50

Unsere Kombilösung:

MOUSSE AU CHOCOLATE IM WECKGLAS
mit einem Kaffee oder Espresso

€ 7,00

Unsere Dessertwein- Empfehlung

Süßwein:

2018er Niederberg Helden

Riesling, Spätlese, Große Lage

Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP., Mosel

0,1 l | € 13,50