

Vorspeisen

TATAR VOM KALBSRÜCKEN mit Gewürztomaten, Kapern und gebratener Riesengarnele	€ 24,00
A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS <i>-unzertrennlich-</i> mit bunten Blattsalaten und Dill-Senfsauce	€ 21,50
GEBACKENE ZIEGENKÄSEPRALINE mit geschmortem Chicorée und Wildkräutersalat	€ 19,00
FELDSALAT VOM FREILAND mit Kartoffeldressing, Speck und Kracherle	€ 13,50
DUETT VON DER GÄNSELEBER mit Cranberries und hausgemachten Brioche	€ 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung

2020er Forster Ungeheuer
Riesling, Auslese, VDP.
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan, Pfalz
0,1 l | € 14,00

Zwischendurch | Suppen

RIESENGARNELEN in rotem Curry gebraten mit Fregola Sarda und Krustentierschaum	€ 22,50
GEGRILLTE GÄNSELEBER mit Apfelspalten und Portweinsauce	€ 32,50
ESSENZ VOM TAFELSPITZ mit Kräuterflädle und Wurzelgemüse	€ 12,00
KAROTTEN-INGWERSUPPE mit Wan Tan	€ 12,50
TAGLIOLINI mit schwarzem Wintertrüffel	€ 26,00

Fleischeslust

ZWIEBELROSTBRATEN VOM FREILANDRIND mit Maultäschle, Jus und Spätzle vom Brett	€ 36,00
„LA PLATINA“ PRIME RINDERFILET mit sautierten Rosenkohlblätter und Nussbutter-Kartoffelstampf	€ 45,00
OCHSENFETZEN <i>-der Dauerbrenner-</i> in pikanter Chilisaucе mit Wokgemüse und hausgemachten Semmelknödel	€ 32,00
KALBSRÜCKENSTEAK in Morchelrahmsauce mit wilder Brokkoli und Spätzle vom Brett	€ 39,50
ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST mit Orangensauce, Rotkraut und Kartoffelknödel	€ 36,00

Fischgerichte | Vegetarisch

FILET VOM ISLÄNDISCHEM ROTBARSCH auf Risotto und Pak Choi	€ 39,00
HAUSGEMACHTE SERVIETTENKNÖDEL mit eingelegte Kräutersaitlinge und Petersilienschaum	€ 27,00
TAGLIOLINI mit schwarzem Wintertrüffel	€ 31,00

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF

aus der Affinerie Waltmann in Erlangen

Portion € 18,00

HAUSGEMACHTE TOPFENKNÖDEL

mit Zwetschgenröster

und Eis von der Madagaskar Vanille € 15,00

NOUGATPARFAIT

mit Rumtopf Früchte und Crumble € 15,00

CREME BRÛLÉE

mit eingelegten Orangenfilets

und Tonkabohneneis € 15,00

„UNSER KLASSIKER“ SAUERRAHMEIS

mit eingelegter Ananas

und kreolische Sauce € 15,00

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis

mit Früchten € 8,00

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet

Sauerrahmeis

Himbeersorbet

Schokoladeneis

Mango Passionsfruchtsorbet

Vanilleeis

Kugel € 4,00

Die Kombilösung:

Mousse au chocolate im Weckglas

mit einem Kaffee oder Espresso € 7,90

AFFOGATO AL CAFFÈ

eine Kugel Vanilleeis

mit einem Espresso € 7,90

Als Dessertwein empfehlen wir:

2018er Niederberg Helden

Riesling, Spätlese, Große Lage

Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel

0,1 l € 14,00

Kaffee, Espresso

Cappuccino, Latte Macchiato