


Vorspeisen

<i>Roulade vom Zander mit Safran</i> <i>auf Apfel- Staudenselleriasalat und leichter Kräuter- Aioli</i>	€ 13
<i>Gänseleberparfait an Süßweingelee</i> <i>dazu zweierlei Birne und Brioche</i>	€ 12
<i>Tatar vom heimischen Rinderfilet</i> <i>Schalotten- Crème fraîche, Feldsalat und Brotchips</i>	€ 14
<i>Unsere Empfehlung:</i> <i>Gebratene Entenstopfleber</i> <i>auf glacierten Trauben, Macadamia, Selleriecreme und Jus</i> <i>(4 € Aufpreis im Menü)</i>	€ 16
<i>dazu 0,1l Gewürztraminer, Weingut Krebs</i>	€ 6

Suppen

<i>Süppchen vom Muskatkürbis</i> <i>mit gerösteten Kernen und Öl</i>	€ 6
<i>Cremesuppe von der Marone</i> <i>mit gehobelter Marone und Trauben</i>	€ 6
<i>Gaisburger Marsch</i> <i>mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Spätzle</i>	€ 6

Salate & Vegetarisches

<i>Caesar Salad</i> <i>Römersalat mit Dressing, Croûtons, Parmesan und Cherrytomaten</i>	€ 14
 <i>wahlweise mit gegrillter Geflügelbrust</i>	€ 17
<i>Gefüllte Teigtaschen</i> <i>mit gebratenen Waldpilzen, Kartoffel- Topinamburpüree und bunten Blattsalaten</i>	€ 17

Fisch, Fleisch & Geflügel

<i>Schnitte vom Heilbutt mit Oktopus und Pata Negra auf Tomatenpolenta, Artischocken und bunten Blattsalaten</i>	€ 24
<i>Wolfsbarsch auf der Haut gebraten an Trüffelschaum auf glaciertem Spinat und Kartoffel- Topinamburmousseline</i>	€ 25
<i>Kalbskotelett an sautierten Waldpilzen mit handgerollten Schupfnudeln und bunten Blattsalaten</i>	€ 23
<i>Steak vom Dry Aged Roastbeef mit dunkler Jus auf zweierlei Mais und Lyoner Kartoffeln</i>	€ 24
<i>Schweinebauch kross gebraten an Pommery- Senfsoße dazu Rosenkohl und gebackene Kartoffelkräpfen</i>	€ 19
<i>Geschmorte Rehkeule mit Balsamico Kirschen mit Rotkohl, Selleriecreme und geschabten Spätzle</i>	€ 22

Dessert

<i>Allerlei von der Schokolade Parfait, halb gebackenes Küchlein, Eis und Mousse</i>	€ 8,50
<i>Apfelküchlein mit Mandelkrokant an Vanillesoße und Sauerrahmeis</i>	€ 8,50
<i>Mokkaparfait an Milchkaramell Kaffeecreme und Mirabelleneis</i>	€ 8,50
<i>Hausgemachte Eisspezialitäten</i>	pro Kugel € 1,60
<i>Kleine französische Käseauswahl von „Affineur Hervé MonS“ mit Butter, Aprikosensenf und Brot</i>	€ 8

Menüvariationen

<i>Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 33
<i>Vorspeise, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 38
<i>Vorspeise, Suppe, Hauptspeise und Dessert</i>	€ 42

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten beraten wir Sie gerne weiter. Gerne reichen wir Ihnen unsere gesonderte Speisekarte mit allen kennzeichnungspflichtigen Allergenen.