



## Vorspeisen

Zweierlei vom Matjes  
mit Gurke, Apfel und Schalotten € 21.50

Salatbowl  
mit marinierten Kikok-Würfeln  
und Granatapfelkernen € 18.50

Blattsalate  
in Senfdressing € 7.50

\* \* \*

## Suppen

Geflügelrahmsuppe  
mit gebackenem Wachtelei € 9.--

Consommé vom Weiderind  
mit Pistazienklößchen € 8.50

\* \* \*

## Warme Vorspeise

Seeteufelmedaillons  
mit Frühlauch und Kartoffelstock € 23.50

\* \* \*

## Hauptgerichte

Bärlauch-Zartweizen-Risotto  
mit gegrilltem Spargel und Parmesan € 23.50

Filet vom Lumb  
mit Safranschaum, grünem Spargel  
und Risotto € 34.--

Perlhuhnbrust und Kalbsbries  
mit Mairübchen und Bandnudeln € 30.50

Gebratene Kalbsleber  
mit Apfel, Röstzwiebeln  
und Kartoffelstampf € 27.50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Speckbohnen und Spätzle € 33.50

Rehrücken  
mit gebackener Rehpraline, Rhabarber, Thymian  
und Kartoffelkrapfen € 44.--

\* \* \*

We gladly inform you that we keep a menu with labelled allergens  
for allergic persons at hand (in German).

## Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Zweierlei vom Matjes  
mit Gurke, Apfel und Schalotten

Consommé vom Weiderind  
mit Pistazienklößchen

Rehrücken  
mit gebackener Rehpraline,  
Rhabarber, Thymian  
und Kartoffelkrapfen

Erdbeergarten

€ 82.50

\* \* \*

## Desserts

Fruchtsorbet  
mit hauseigenem Secco  
aufgegossen € 11.50

Erdbeergarten € 14.50

- Kleiner Abschluss -  
Espresso mit Pistazieneis € 5.80

\* \* \*

Käseauswahl  
von Affineur Waltmann  
aus Erlangen mit Chutney € 17.--