



Vorspeisen

Rosa gebratene Kalbshüfte
mit Kaperncrème, Rucola,
Tomaten und Pesto € 20.50

Salatbowl
mit karamellisiertem Picandou
und Granatapfelkernen € 18.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Weißer Tomatensuppe € 9.--

zusätzlich mit:

Jakobsmuscheln € 12.--

Consommé vom Rind
mit Butterklößchen € 8.50

* * *

Warme Vorspeise

Gebackener Ochsenschwanz
auf Basilikumpfifferlingen € 21.50

* * *

Hauptgerichte

Ratatouillegemüse
mit gezupftem Picandou
und Rahmpolenta € 22.--

Filet von der Eismeerlachsforelle
in Pinienkern-Limetten-Sud
mit gegrilltem Romanasalat
und Kartoffelschnee € 35.50

Entenbrust
mit Pfefferzwetschgen, Gemüse
und Kartoffelkrapfen € 33.--

Lammhüfte
mit Basilikumsoße, Ratatouille
und Rahmpolenta € 31.50

Spanferkelbäckchen
mit Linsen und Löffelspatzen € 26.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Bohnengemüse und Spätzle € 33.50

* * *

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Rosa gebratene Kalbshüfte
mit Kaperncrème, Rucola,
Tomaten und Pesto

Weißer Tomatensuppe

Entenbrust
mit Pfefferzwetschgen, Gemüse
und Kartoffelkrapfen

Variation von der
fränkischen Zwetschge

€ 72.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Variation von der
fränkischen Zwetschge € 14.50

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Pistazieneis € 5.80

* * *

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