



Vorspeisen

Fjordlachs in Limettenbeize
mit Mangochutney
und Wildkräutern € 22.--

Feldsalat im Kartoffeldressing
mit geräucherter Entenbrust
und Quitte € 17.--

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Kürbisrahmsuppe
mit Kernen und Öl € 8.50

Consommé vom Rind
mit Pilzstrudel € 8.50

* * *

Warme Vorspeise

Gebratene Riesengarnelen
auf Kürbisrisotto € 19.50

* * *

Hauptgerichte

Kürbisgnocchi
mit Kernen, Öl und Parmesan € 24.--

Seebrasse in Krustentiersud
mit Bandnudeln € 32.--

Kikok-Hähnchenbrust
mit pikantem Gemüse
und Ingwerkräpfen € 29.--

Rinderbäckchen in Spätburgundersoße
mit herbstlichem Gemüse und Kartoffelstock € 29.--

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Bohnengemüse und Spätzle € 33.50

Rehrücken an Holundersoße
mit zweierlei Petersilienwurzel, Kräuterseitlingen
und kleinen Semmelklößen € 44.--

* * *

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Fjordlachs in Limettenbeize
mit Mangochutney
und Wildkräutern

Consommé vom Rind

Rehrücken an Holundersoße
mit zweierlei Petersilienwurzel, Kräuterseitlingen
und kleinen Semmelklößen

Crème brûlée
mit Tonkabohneneis

€ 79.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Crème brûlée
mit Tonkabohneneis € 13.50

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Pistazieneis € 5.80

* * *

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