



Vorspeisen

Tomatenvariation
mit Rucola, Burrata
und Balsamico € 20.50

Norwegischer Fjordlachs
mit Mango, Curry
und Wildkräutersalat € 22.50

Blattsalate
in Senfdressing € 7.50

* * *

Suppen

Zweierlei von der Tomate € 9.--

zusätzlich mit

Jakobsmuschel € 11.50

Consommé vom Reh
mit Pfannkuchenroulade € 9.--

* * *

Warme Vorspeise

Seeteufel
mit Salbei, Parmaschinken
und Risotto € 24.--

Hauptgerichte

Ravioli
mit Frischkäse und Rotweinzwiebeln
auf Kräuterseitlingen € 24.50

Bachsaiblingsfilet
auf Limetten-Pinienkernbutter
mit Petersilienkartoffeln und Blattsalaten € 34.--

Kaninchenkeule
in Senf-Estragonsoße
mit Gemüsenudeln € 28.50

Ossobuco vom Lamm
mit Ratatouille und Basilikumkrapfen € 29.50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Kohlrabi und Spätzle € 33.50

Rehrücken
mit Holundersoße, Blumenkohl
und Wildkräuterstock € 44.--

* * *

Gerne weisen wir Sie darauf hin, dass wir für Allergiker eine Speisekarte mit Kennzeichnung der Allergene sowie den Zusatzstoffen bereithalten.

Romantik-Menü

(bis 20.30 Uhr)

Tomatenvariation
mit Rucola, Burrata
und Balsamico

Consommé vom Reh

Rehrücken
mit Holundersoße, Blumenkohl
und Wildkräuterstock

Feines von der Zwetschge

€ 81.--

* * *

Desserts

Fruchtsorbet
mit hauseigenem Secco
aufgegossen € 11.50

Feines von der Zwetschge

€ 14.--

- Kleiner Abschluss -
Espresso mit Vanilleeis € 5.80

* * *

Fränkischer Käse
vom Affineur Waltmann
aus Erlangen € 17.--