

Sehr geehrte Gäste unseres Hauses, bei der folgenden Menüauswahl handelt es sich um ein saisonales Beispiel.

Unsere handwerkliche Küche wechselt regelmäßig die Auswahl für Sie!

3 Gänge € 44,--
Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert

4 Gänge € 54,--
Suppe, Hauptgang, Käse und Dessert

4 Gänge € 54,--
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Käse oder Dessert

5 Gänge € 64,--
Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Käse und Dessert

Bei Menüänderungen behalten wir es uns vor, gegebenenfalls einen Aufpreis zu berechnen.

unsere Öffnungszeiten

Mittwoch – Sonntag 18 – 22 Uhr

sowie Gruppenreservierungen und Mittagessen jederzeit auf Reservierung.

Vorspeisen *serviert mit frisch gebackenem Baguette und halbgelzener Butter*

FRISCH EINGETROFFEN

Eichengeräucherter Biolachs aus Howth, Irland ^{7,10,13,14,B} € 24,50
mit karamellisierten Äpfeln und Salat

Kürbiscremesuppe mit grünem Pfeffer und Honig ^{7,13} € 11,--

Hauptspeisen

Rosa Kalbscarré ^{1,3,7,9,13,B} € 28,50
mit Babykarotten und Kartoffelschaum

Buttergebratenes Fränkisches Bachsaiblingfilet ^{1,4,7,13,B} € 28,50
auf Kohlrabigemüse und Risotto

Panierter Ziegenfrischkäse ^{7,13,B} € 24,50
mit Ratatouille und Kartoffelschaum

Rohmilchkäse

*Rohmilchkäse aus dem Elsaß, serviert mit Baguette, Butter,
hausgemachtem Fruchtgelee und Weintrauben ⁷*

8 verschiedene Sorten als Hauptgang € 28,50

Kleines Assortiment mit 4 Sorten als Nachtisch € 19,50

Desserts

Ingwerparfait mit Schokoladensauce ^{1,3,7,13} € 14,50

Birnenmousse mit Karamellsauce ^{1,3,7,13} € 12,50