

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
"Vitello tonnato" mit Kapern, Pinienkernen, Avocado und Thunfischsoße	13,80
Bulgursalat mit Garnele, Mozzarellawraps und Falafel	12,50
Rindercarpaccio mit Kernöl, Rucola Parmesan und Himbeeren	13,90

Suppen

Cremesüppchen von Pfifferlingen mit gebratenen Serviettenknödelrauten	6,80
Klares Süppchen vom fränkischen Saibling mit Rouille	7,50

Vegetarisch

Falafel auf Gemüsebulgur mit Zucchini, Kirschtomaten und Piment d'Espelette Soße	13,50
---	-------

Fisch

Gefülltes Saiblingsfilet mit Mango-Currysoße,
sommerlichem Gemüse und Bulgur 23,90

Steinbuttfilet mit Grillgemüse, Kräutersponge,
Indischer Springkrautsoße Zitronengel
und Kartoffelpüree 25,80

Fleisch

Schweinelende mit Pfifferlingrahmsoße,
Zucchini, Kirschtomaten und römischen Nocken 19,80

Gebratene Kalbsleberscheiben, Cidrejus
glacierte Apfelspalten, Röstzwiebeln,
Kartoffelpüree und Salat 18,50

"Wiener Schnitzel" vom Kalb mit Bratkartoffeln
Preiselbeeren und Salat 18,80

Ochsenbacke und gebackener Ochschwanz
in Rotweinsoße mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree 19,80

Angus Rumpsteak, grüner Pfefferdip, Oliven,
Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln 23,80

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Erdbeereisparfait mit Panna cotta, Beeren
Vanilleschaum und Passionsfruchtgel 7,90

„Kräutergarten Dessertvariation“ 9,50
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie