

Kräutergartenmenü

Karpfenmousse mit gebratenen Garnelen
und Glasnudelsalat

Fasanenconsomme mit Gemüseperlen
und Trüffelroulade

Steinbuttfilet mit Hummersoße, Meeresspargel,
Kaiserschoten und Kartoffelpüree

oder

Rosa gebratener Hirschrücken mit Pfeffersoße,
Brokkoli, jungen Karotten und Dauphinekartoffeln

Weisse Mousse, glacierte Äpfel, Crumble,
Blutorangensorbet und Schokoladensoufflee

oder

Französischer Rohmilchkäse
mit Trauben, Feigenchutney und Walnussbrot

Preis pro Person 39,00

Menü in 3 Gängen

Suppe, wahlweise Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 30,00

Menü in 6 Gängen

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet, Fleisch,
Käse oder Dessert

Preis pro Person 50,00

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat
mit hausgemachtem Himbeerdressing,
und gerösteten Körnern 6,80

“Vitello tonnato“ mit Kapern, Pinienkernen,
Avocado und Thunfischsoße 13,80

Fränkisches Carpaccio vom Zwetschgenbammes
mit Kernöl, Feigenchutney, Parmesan und Himbeeren 11,90

Suppen

Cremesüppchen vom Hokkaidokürbis
mit Ingwer und Tandoori 5,80

Fasanenconsomme mit Gemüseperlen
und Trüffelroulade 7,50

Vegetarisch

Steinpilzravioli in Parmesansoße
mit Rucola und Kirschtomaten 12,80

Fisch

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

Gebratenes Steinbuttfilet mit Hummersoße,
Meerspargel, Kaiserschoten und Kartoffelpüree 24,50

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus
glacierten Äpfelspalten, Röstzwiehn
Kartoffelpüree und Saisonsalat 18,50

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln,
Preiselbeeren und Saisonsalat 18,80

Angus Rumpsteak mit grünem Pfefferdip, Oliven,
Kräutertapenade, Gemüse und Röstkartoffeln 23,80

Fränkischer Hirschbraten in Wacholderrahmsoße
mit Pilzen, Apfelrotkraut und Serviettenknödel 18,90

Fasanenbrust im Serranoschinkenmantel mit Brokkoli,
Selleriepüree, Trauben und römischen Nocken 22,90

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Weisse Mousse, glacierte Äpfel, Crumble,
Blutorangensorbet und Schokoladensoufflee 8,90

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