

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

Cremsüppchen 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