

Kräutergartenmenü

Gebratenes Kingfishfilet mit gepickeltem Gemüse,
Lauchöl, Saubohnenmousse, Sojacreme,
Meeresspargel, Olivencrumble und Paprikaschaum

Frühlingskräutersüppchen mit Kalbfleischpelmeni,
Girschöl und Roggencroutons

Fränkisches Saiblingsfilet blau modern interpretiert:
Saiblingsfilet aus dem Gewürz-Buttersud, Wurzelgemüse,
Meerrettichschaum und Kartoffelpüree

oder

Essigbrätlein vom Rinderfilet in Balsamicosoße
mit Wirsingpüree, Blumenkohl und Coburger Kloß

Schokoladen-Lakritzsoufflée mit Zucchinikuchen, Mandelschaum,
Passionsfruchtbaiser, Mandarinenmousse und Springkrauteis

oder

Französischer Rohmilchkäse mit Trauben,
Walnussbrot und Chutney

Preis pro Person 39,00

Menü mit 3 Gängen

Suppe, Fisch oder Fleisch und Dessert

Preis pro Person 30,00

Menü mit 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
Gebratenes Kingfischfilet mit gepickeltem Gemüse, Lauchöl, Saubohnenmousse, Sojacreme, Meeresspargel, Olivencrumble und Paprikaschaum	13,00
Variationen vom fränkischen Färsenroastbeef mit Ratatouillesalat, Kapern, Radieschen, Sprossen, gepopptem Buchweizen und Remoulade	14,00

Suppen

Frühlingskräutersüppchen mit Kalbfleischpelmeni, Girschöl und Roggencroutons	6,50
Consommé von der Riesengarnele mit Meeresspargel Wurzelgemüse und Safranschaum	7,80

Vegetarisch

Steinpilzravioli in Parmesansoße mit Rucola und Kirschtomaten	12,80
--	-------

Fisch

Fränkisches Saiblingsfilet blau modern interpretiert: Saiblingsfilet aus dem Gewürz-Buttersud, Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Kartoffelpüree	24,00
Gebratenes Zanderfilet mit Lauchvinaigrette, Fenchelgemüse, Wurzelgemüse, Rotwurstravioli und Süßkartoffel	23,00

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	18,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat	18,80
Rumpsteak mit Kräutertapenade, Süßkartoffelpüree und Frühlingssalat	24,50
Zweierlei vom fränkischen Lamm mit Zitronen- Knoblauchjus, Saubohnen und Kartoffelrose	25,00
Essigbrätlein vom Rinderfilet in Balsamicosoße mit Wirsingpüree, Blumenkohl und Coburger Kloß	27,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Schokoladen-Lakritzsoufflée mit Zucchinikuchen, Mandelschaum, Passionsfruchtbaiser, Mandarinenmousse und Springkrauteis	9,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	11,00