

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
Rindercarpaccio mit Pfifferlingen und gebratenen Garnelen	14,80
Rote-Beete-Nudeln mit Jakobsmuscheln, Parmesan und Limettensauce	12,50

Suppen

Crèmesüppchen von Pfifferlingen mit Buttercroutons	6,50
Tomatencremesüppchen mit Mozzarellabällchen und Basilikum	6,50

Vegetarisch

Rote-Beete-Nudeln mit Pfifferlingrahmsauce und Selleriestroh	13,80
---	-------

Fisch

Saiblingsfilet aus dem Gewürz-Buttersud
mit Wurzelgemüse, Meerrettichschaum und Kartoffelpüree 22,50

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Ratatouille
mit Basilikumsoße und Kräuterkartoffeln 24,50

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, Kartoffelgratin
und Saisonsalat 24,50

Zweierlei vom fränkischen Lamm
mit Zitronen-Knoblauchjus, Ratatouille
und Kartoffelgratin 25,00

Rehbraten in Wacholderrahmsoße mit Pfifferlingen,
jungen Karotten, Selleriefilan und Kaspressknödel 22,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel 1,50

Schokoladenvariation mit frischen Beeren
und Krokantchip 9,00

„Kräutergarten Dessertvariation“
Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie 11,00

Französischer Käse mit schwarzen Walnüssen, Trauben
Chutney und Steinofenbaguette 8,50