

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	6,80
Hausgemachte Hirschpastete mit gepickelten Pilzen, Mango und Preiselbeersöße	12,80
Rindercarpaccio mit Garnelen, Tomaten, Rucola und Trüffelöl	16,80

Suppen

Consommé vom Steinbutt mit Wurzelgemüse und Sauce Rouille	7,80
Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis mit Garnelen und Croutons	7,50

Vegetarisch

Hausgemachte Nudeln in Roquefortsoße mit glacierten Birnen	13,80
Kartoffelkrapfen mit Zucchininudeln auf Tomaten- Basilikumsoße	13,80

Fisch

Fränkische Saiblingsfilets in Rieslingsoße mit Schwenkgemüse und Kartoffelpüree	24,50
Gebratenes Steinbuttfilet auf Zucchini mit Safransoße, Basmatireis und Cashewkernen	26,80

Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	19,50
„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat	19,80
Rumpsteak mit Pfeffersoße, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	25,50
Rosa gebratener Lammrücken mit Thymianjus, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	26,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	1,50
Variation von der Zitrone mit Krokantchip, Baiser, Himbeeren und Mango	8,50
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	12,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	9,50