

## Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit hausgemachtem Himbeerdressing und gerösteten Körnern	7,00
Tatar von Ochsentomaten mit Burrata, Basilikumvinaigrette und Baguettechip	12,00
Rindercarpaccio mit Garnelen, Tomaten, Rucola und Trüffelöl	17,00

## Suppen

Consommé vom Tafelspitz mit Pfifferlingsravioli und Liebstöckelöl	7,00
Cremesuppe vom Blattspinat mit pochiertem Wachtelei und Riesengarnele	8,00

## Vegetarisch

Jackfrucht im Kräutercrêpe mit Avocado Dip und Grillgemüse	15,00
Hausgemachte Tagliatelle mit frischen Pfifferlingen, Walnüssen, und fermentiertem Sellerie	17,00

## Fisch

Sashimi vom fränkischen Saibling mit Wurzelgemüse Topinambur, Nussbutter und Ponzusofe	25,00
Gebratenes Steinbuttfilet, Pulpo und Garnele mit Safransofe, Kohlrabipüree und Cashewkernen	28,00

## Fleisch

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Cidrejus glacierten Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	19,50
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Saisonsalat	21,00
Rumpsteak mit Pfifferlingen, Café de Paris Soße jungem Gemüse und Kartoffelgratin	27,00
Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Thymianjus, jungem Gemüse und Kartoffelgratin	28,00

## Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	2,00
Himbeer-Sauerrahmcreme mit Limettensorbet, Zucchinikuchen, Krokantchip, Baiser und frischen Beeren	10,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	13,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	11,00