

Vorspeisen

Kräutergarten Vorspeisensalat mit Körnern und hausgemachtem Himbeerdressing	7,00
Tomatentatar mit Wassermelone, Burrata, Liebstöckelöl, Parmesanchip und Basilikumkaviar	14,00
Dreierlei vom Kingfish auf Wasabicreme mit gepickeltem Rettich und Gurkenschäum	17,00
Vitello tonnato mit Thunfischsoße, Kapern, Oliven, roten Zwiebeln und Kartoffelcroutons	17,00

Suppen

Geeiste Kräutersuppe mit Kingfishtatar und Brotchip	7,00
Klare Tomatensuppe mit Wildkräuter-Pfannkuchenroulade und Schnittlauchöl	8,00

Vegetarisch

Hausgemachte Gnocchi mit dreierlei Käse Rucola und Kirschtomaten	14,00
Gebackene Ravioli von der Aubergine mit Tomaten-Chilisoße und Kräuterbaguette	16,00

Fisch

Wolfsbarsch und Garnele auf Safranrisotto mit venezianischer Soße und sommerlichen Gemüsen	25,00
Variation von Edelfischen und Pulpo mit Kräuternudeln in Safransoße, Pimientos de Padrón, Tomaten und Zucchini	26,00

Fleisch

Kalbsleberscheiben mit Cidrejus, Apfelspalten, Röstzwiebeln, Kartoffelpüree und Saisonsalat	19,50
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Käsefondue gefüllt, buntem Blumenkohl, confierten Kartoffeln und Preiselbeeren	23,00
Rumpsteak gratiniert mit Austernpilzen auf Thymianjus mit jungen Gemüsen und Kartoffelgratin	27,00
Rosa gebratene Lammmedaillons mit Kräuterjus, Bohnen, Kirschtomaten, Lauchzwiebel und Kartoffelgratin	28,00
Gelackter fränkischer Rehrücken mit Gewürzsoße, Austernpilzen, jungen Gemüsen und Kartoffelkrapfen	28,00

Dessert

Hausgemachtes Eis und Sorbets pro Kugel	2,00
Beerensülze mit Fruchtgummi, Basilikumsorbet, Marshmallows gelierten Brombeeren, Heidelbeergel und Erdbeer-Coulis	11,00
„Kräutergarten Dessertvariation“ Kalte und warme Naschereien aus unserer Patisserie	13,00
Französischer Käse mit Trauben, Chutney und Steinofenbaguette	11,00