

Feinschmecker-Menü

Geräucherte Lachsforelle

Tomate, Meerrettich und Hummerschaum
2023 Bundsandstein, Silvaner, trocken
Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen a.M. 0,1l



Melonen-Paprika-Kaltschale

Fischpraline
2022 Sauvignon blanc, trocken
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,1l



Agnolotti-Pasta

gefüllt mit Pfifferling und Ziegenfrischkäse,
Lauch und Parmesanschaum
2022 Scheurebe, trocken
Weingut Brügel, Castell-Greuth 0,1l



Sorbet des Tages



Zweierlei vom heimischen Reh

Schokoladenjus, Pfifferling, Zwetschgen und Blumenkohl
2022 Carolus M., trocken
Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1l



Beeren-Parfait & Quarkschaum

Nektarine, Haselnuss und Zimtsorbet
2023 Riesling Auslese, Teufelskeller
Weingut Störlein-Krenig, Randersacker 0,05l

oder

Käse Auswahl

Hausgemachte Chutneys und Früchtebrot

Menü mit Weinbegleitung 162 €

Menü ohne Weinbegleitung 117 €

Änderungen beim Wein vorbehalten.

Maria-Kimmelfahrts-Menü

Perlhuhn-Tauben-Terrine

Johannisbeeren-Chutney und Kartoffel



Karotten-Curry-Suppe

Erbsen-Falafel



Sorbet des Tages



Maispoulardenbrust

Tamarindensauce, Pfirsich-Paprika und Süßkartoffel



Lavendel-Joghurt-Eis

Andaliman-Pfeffer-Zwetschge und Nougat

Menü Maispoularde 84 €

Menü Fisch 85 €

Menü Pasta 80 €

Im Hauptgang zur Wahl:

Gebratenes Saiblings-Filet

Kapernsauce, gegrillter Fenchel
und lauwarmer Humus

Auberginen-Scaloppine

gegrillter Fenchel
und lauwarmer Humus

Alle Speisen
können Allergene enthalten.
Fragen sie einfach nach der Allergenliste.