

Feinschmecker-Fisch-Menü

Seeteufel-Lachs-Carpaccio

Fenchel-Blutorangen-Salat und Limetten-Vanille-Vinaigrette

14 €

2018 Sauvignon blanc, trocken

Weingut Störlein & Krenig, Randersacker 0,1 l



Provenzalische Fischsuppe

Sauce Rouille und Crostini

9 € / als Hauptgang 22 €

2015 Müller-Thurgau, Steillage, Silex, trocken

Ökologischer Weinbau Krämer, Auernhofen 0,1 l



Riesengarnele & Hummerluft

Kalbskopf-Graupen-Risotto

16 €

2017 Gewürztraminer, trocken

Weingut Hofmann, Ipsheim 0,1 l



Skreifilet gebraten

Karotten-Kümmel-Fond, Rahmlauch und Kartoffelravioli

26 €

2017 Weißburgunder

Weingut Schmitt's Kinder, Randersacker 0,1 l



Passionsfrucht-Bananen-Törtchen

Bananen-Eis und Passionsfruchtkompott

14 €

2012 Riesling Auslese

Weingut Brügel, Castell OT Greuth 0,05 l

5- Gang

4- Gang (ohne Zwischengericht)

3- Gang (ohne Suppe und Zwischengericht)

inkl. Wein

109 €

88 €

74 €

ohne Wein

79 €

63 €

54 €

Tages-Menü

Tête de Moine

Karotten-Bulgur, Granatapfel und Feldsalat

11 €



Kräuterseitling gebraten und geräuchert

Karotten-Kümmel-Fond, Rahmlauch und Kartoffelravioli

20 €

oder

Kalbsmedaillon

Trüffelsauce, Pinienkern-Blattspinat und Selleriepüree

27 €



Käse Auswahl

hausgemachten Chutneys, schwarzer Walnuß und Früchtebrot

15 €

Menü Kräuterseitling 46 €

Menü Rind 53 €

**Gerne können Sie Gerichte austauschen
oder sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen.**

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten

Regionales Menü

Hausgemachter Rehschinken

Zitronenkürbis, Kräuterseitling-Salat und Feldsalat

12 €

oder

Portulak Crèmesuppe

Erbsefalafel und Joghurt

7 €



Bouef Bourignon

Thymian-Honig-Schalotten, Kräuterseitlinge und gebackenen Kartoffelklößen

20 €



Eisvariation Zirbelstube

Blutorangenkompott

10 €

Menü Vorspeise 42 €

Menü Suppe 37 €

**Gerne können Sie Gerichte austauschen
oder sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen.**

Alle fettgedruckten Speisen
können Allergene enthalten