

Menü nur ab 10 Personen und einheitlich für alle!

Gourmet Menü

Gebratene Wachtelbrust
auf Gewürzbirnenspalten, Rapunzelsalat und Kartoffeldressing

* * *

Cremesüppchen vom der gelben Paprika
mit Rinderfiletcarpaccio

* * *

Rinderfilet unter der Kräuterkruste
an Portweinjus, serviert mit Kräuter- Kartoffelgratin
und Speckbündchen

* * *

Mille feuille vom hausgemachten Mohnmousse
und Himbeerkompott

3- Gänge ohne Vorspeise 35,00 €
4- Gänge 44,00 €

Feinschmecker Menü

Tatar vom hausgebeiztem Lachs
mit Kartoffelreibeküchle und Limettenschmand

* * *

Kraftbrühe vom Rind
mit Preiselbeerravioli

* * *

Lackierte Barbarie Entenbrust
auf Rahmwirsing, hausgemachten Walnussspätzle
und Portweinjus

* * *

Panna Cotta

3- Gänge ohne Vorspeise 31,00 €
4- Gänge 38,00 €

Menü nur ab 10 Personen und einheitlich für alle!

Fränkisches Menü

Hausgemachte Blutwurstmaultaschen
in Perlzwiebelrahm und Bergkäse gratiniert

* * *

Rieslingcrèmesuppe
mit Schwarzbrotcroûtons

* * *

Fränkisches Backfleisch
dazu gibt's hausgemachten Kartoffelsalat und Remouladensöße

* * *

Fränkische Apfelkühle
mit Vanillesöße

3- Gänge ohne Vorspeise 26,00 €
4- Gänge 35,00 €

Würzburger Menü

Carpaccio vom Rind
an Balsamico- Marinade, getrockneten
Tomaten, Oliven, Parmesan und Rucola

* * *

Mostsüppchen
mit Schwarzbrotcroûtons

* * *

Würzburger Ratsherrenteller
Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig
gebratener Speck,
Bratkartoffeln und Champignonrahm

* * *

Karthäuser Kloß
mit Vanillesöße

3- Gänge ohne Vorspeise 27,00 €
4- Gänge 37,00 €

Menü nur ab 10 Personen und einheitlich für alle!

Main Menü

Carpaccio vom Seeteufel
an Oliven- Zitronengrasvinaigrette

* * *

Hummersüppchen

* * *

Gebratenes Saiblingsfilet mit Riesengarnele
serviert auf Gemüse- Tagliatelle

* * *

Panna Cotta

3- Gänge ohne Vorspeise 29,00 €
4- Gänge 38,00 €