

Sie können sich Ihr Menü individuell zusammenstellen

Vorspeisen

Surf & Turf Tatar vom Rinderfilet und Garnele, Brioche und Limettencreme 15,00 €

Garnelensamoatäschen, marinierte Gurke, Brunnenkressenschaum und Dillgel 15,00 €

Duett von der Roten Bete, karamellisierten Ziegenkäse und Walnüsse in Honig 11,50 €

Suppen

„Fränkische Hochzeitssuppe“ 8,50 €
Kraftbrühe mit allerlei Einlage

Rieslingcrèmesuppe mit Schwarzbrotcroûtons 6,90 €

Hauptgänge

Duett vom Kalb, geschmorte Bäckchen und rosa Filet dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse 28,00 €

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust á L'Orange serviert mit Selleriecreme, Kräutersaitlinge, Blumenkohl und Brokkoli 25,00 €

Gebratenes Filet von der Dorade dazu
Camembert-Trauben-Risotto, Kräuterschaum 26,80

Hirschragout an Maronnenpüree, Waldpilzen, Birne und Preiselbeeren 27,00 €

„Fränkisches Hochzeitsessen“ 21,50 €
Kalbstafelspitz in Meerrettichsoße
serviert mit Preiselbeeren und geschmelzten Bandnudeln

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak medium 25,90
dazu geschmolzene Zwiebeln und Bratkartoffeln

Nachspeise

Variation von der Valrhonasschokolade
Mousse | Brownie | Eiscreme 9,00 €

Duett von Waldbeeren
Ragout | Sorbet | Crunch 7,50 €

Frucht-Schmand-Schnitte
Crumble | Gel | marinertes Obst | Eiscreme 12,50 €

Panna Cotta von der Tonkabohne | Cappuccinoeis | weißes Mousse 10,20 €