



Genussempfehlung

Aperitifempfehlung

Sarti Spritz	0,2L	€ 7,00
Glas Champagner Veuve Pelletier Brut	0,1L	€ 8,50
Jörg Geiger Cuvee 21 - alkoholfrei	0,1L	€ 7,00

Weinempfehlung

2022 Rödelseer Schwanleite, Weisser Burgunder
Ernst Popp | Ipphofen, Franken

0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2023 Pinot Meunier, Schwarzriesling -R-
Ernst Popp | Ipphofen, Franken

0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2021 Kreos Cuvée

Tesch | Burgenland, Österreich

0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

3-Gang-Menü 55,00 €

(aus der Genussempfehlung: Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

4-Gang-Menü 65,00 €

(aus der Genussempfehlung: 2x Vorspeise – Hauptgang – Dessert)

Vorspeisen

Rehpraline

mit Rehdashibrühe

€ 12,00

Lachsforelle

gebeizt, mit Petersilienwurzel und Quitte

€ 14,00

Kalbszunge

mit roter und gelber Beete

€ 14,00

Hauptspeisen

Hirschrücken

gebraten, mit Taleggio
süß-saurem Kürbis, Topfenknödel
und Ahornsirup
€ 34,00

Fasan

Brust im Speckmantel
mit Trüffel-Rahmsauerkraut
und hausgemachten Kartoffelgnocchi
€ 31,00

Entrecôte

von der fränkischen Färs
mit Trüffelschnitte und Wildbrokkoli
€ 36,00

Rosa Rehrücken

mit Blumenkohlcreme, Spitzkohl
und Balsamico-Heidelbeeren
€ 33,00

Waller

Filet im Kürbiskern-Knuspermantel,
mit Rote Beete-Fregola Sarda und Pak Choi
€ 29,00

Dessert

Duo von der Crème brûlée

Rosmarin und Milkschokolade
mit Sorbet
€ 11,00

Dunkle Schokoladengwürztartelette

mit Apfelragout und Sauerrahmeis
€ 11,00

Käsevariation

Volker Waltmann, Erlangen
€ 14,50