



Genussempfehlung

Aperitifempfehlung

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

Weinempfehlung

2024 Stetten Grauburgunder
Weingut am Stein | Würzburg
0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2023 Chianti Classico
Lamole di Lamole | Italien
0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2022 Zero Sette Barbera D'Asti
Damilano | Italien
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

Jakobsmuschel

mit Blaukraut
€ 16,00

Gänseleber

Macaron mit Feldsalat
€ 15,00

Thunfisch

Tatar, mit roter und gelber Beete
€ 14,00



Genussempfehlung

Hauptspeisen

Hirschrücken

gebraten
mit Flower Sprouts, Nusskrapfen
und Ahornsirup
€ 34,00

Fasan

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

Entrecôte

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

Rosa Rehrücken

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

Rotbarsch

Filet mit Sardellen-Eblyrisotto,
Muscheln und Fenchelgemüse
€ 29,00

Dessert

Duo von der Crème brûlée

Orange und Schokoladenlebkuchen
mit Sorbet
€ 11,00

Pochierte Birne mit heißem Nougat

und Sauerrahmeis
€ 11,00

Käsevariation

Volker Waltmann, Erlangen
€ 14,50