



## 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

*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 Färs  
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