



Genussempfehlung

Aperitifempfehlung

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

Weinempfehlung

2024 Chardonnay
Alexander Eggermann | Burgenland
0,1L € 3,80 | 0,2L € 7,60 | 0,75L € 27,00

2021 Opera (Cuvee)
Kerschbau, | Burgenland
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

Räucheraal mit
Endivie und Birne
€ 14,00

Gänseleber

Macaron mit Feldsalat
€ 15,00

Kalbskopf knusprig

Mit Rosenkohl-Schwarzwurzelsalat
€ 14,00

Hauptspeisen

Ente

Rosa Brust
mit zweierlei Süßkartoffel
und Ahornsirup
€ 34,00

Rehrücken

mit Wirsing-Pilzgemüse
und Blumenkohlcreme
€ 33,00

Kalb

Rosa gebratenes Filet
mit Chicorée, Fregola Sarda
und Trüffel
€ 35,00

Skrei (Winterkabeljau)

Filet mit Lauchpüree,
Speckfond und Spinat
€ 34,00

Dessert

Duo von der Crème brûlée

Vanille und Muscovado
mit Sorbet
€ 11,00

Weißschokoladen-Mousse

mit Passionsfrucht
€ 11,00

Käsevariation

Volker Waltmann, Erlangen
€ 14,50