

### Vorspeisen

Französische Fischsuppe	6,00 Euro
Salatvariation	6,90 Euro
Carpaccio vom schottischen Lachs	10,00 Euro
Rote Bete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse	9,80 Euro
Gegrillte Jakobsmuscheln auf schwarzem Risotto mit glacierten Kirschtomaten	9,80 Euro

### Vegetarische Speisen

Spinatlasagne mit Schafskäse	12,00 Euro
Trüffelgnocchi an Rukolasalat	12,00 Euro
Gemüse-Bulgur mit gegrillten Hokkaido Kürbis (vegan)	12,00 Euro

### Fischgerichte

Gegrilltes Heilbutt Filet mit Pommery-Senfkruste Kartoffelpüree & Blattspinat	17,50 Euro
Gegrilltes Seehecht Filet Papadelle & Ratatouille	17,50 Euro
Dreierlei von Edelfischen Parmesan Risotto & gegrillter Fenchel	17,50 Euro

### Fleischgerichte

Fränkischer Sauerbraten Kloß & Rotkohl	15,90 Euro
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet gebratene Pilze, Rösti & Salat	16,90 Euro
Knusprige Spanferkelkeule Kloß & Wirsing	15,90 Euro
Kalbstafelspitz in Meerrettichsauce Kartoffelpüree & Wirsing	17,90 Euro
Ungarisches Rindersaftgulasch gebratener Semmelkloß & glacierte Karotten	16,90 Euro
Wiener Schnitzel Bratkartoffeln & Salat	17,90 Euro
Sous vide gegarte Lammhüfte mit Knoblauchkruste Kartoffelgratin & Prinzessbohnen	20,00 Euro

### Desserts

Kleine Bayrisch Creme mit Roter Grütze	4,50 Euro
Schokoladen Canache	6,00 Euro
Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis	7,00 Euro
Dessertvariation Schwanenteller	8,90 Euro

Bitte fragen Sie bei Unverträglichkeiten nach unserer Allergenliste und fragen Sie den Service