

Französische Fischsuppe	9,50
Hokkaido Kürbis Cremesuppe	7,50
Salatvariation	8,50
Marinierte Aubergine / Humus / Minzjoghurt	12,00
Rote Bete Carpaccio / gebackener Ziegenkäse	12,00
Gegrillte Jakobsmuscheln / schwarzes Risotto / Kirschtomaten	12,50
Spinatlasagne / Schafskäse / Blattsalate (vegetarisch)	15,00
Trüffel Gnocchi / Rucula (vegetarisch)	15,00
Hokkaido Kürbis Risotto (vegan)	15,00
Kichererbsen Crêpes / Beluga Linsen (vegan)	15,00
Lachsforelle / Mandelkruste / Püree / Blattspinat	22,50
Gegrillter Oktopus / schwarzes Risotto / Gemüse Curry Zwiebel Marmelade / Minzjoghurt	24,50
Dreierlei Edelfische / Parmesan Risotto / Fenchel	22,50

Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50 Euro

Fränkischer Sauerbraten / Kloß / Rotkohl	18,50
Schweine Medaillons / Serranoschinken Egerlinge / Spätzle / Beilagensalat	20,00
Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce Kartoffelpüree/ Wirsing	21,00
Hirschgulasch / Blaubeersauce gebratene Semmelknödel / Rotkraut	21,00
Kalbsleber / Salbeibutter / MarsalasaUCE Trüffel Gnocchi / glacierte Karotten	22,50
Wiener Schnitzel / Bratkartoffeln / Salat	23,00
Zweierlei Lamm / Kartoffelgratin / Ratatouille (Filet mit Knoblauchkruste / sous vide Hüfte)	29,50
Bayrisch Creme / Rote Grütze	6,50
Schokoladen Canache	8,00
Zwetschgen Tiramisu / Haselnuss Karamell	8,50
Zwetschgen Chia Creme (vegan)	6,50
Dessertvariation „Schwanenteller“	11,00

Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50 Euro

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