

Französische Fischsuppe	10,50
Pastinakencremesuppe	8,00
Salatvariation	9,50
Rote Bete Carpaccio / gebackener Ziegenkäse	13,00
Ackersalat /gebratene Speckwürfel / Croutons	9,50
Gegrillte Jakobsmuscheln / schwarzes Risotto	14,00
Spinatlasagne / Schafskäse / Blattsalate	16,50
Trüffel Gnocchi / Blattsalate	16,50
Kürbis Ravioli / Pinienkerne	16,50
Gemüseteller / Linsen / Humus (vegan)	16,50
Lachsforelle / Mandelkruste Petersilienkartoffeln / Salat	25,00
Heilbutt / Olivenkruste /Kartoffelpüree / Spinat	25,00
Dreierlei Edelfische / Parmesan Risotto / Fenchel	25,00

Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50 Euro

Fränkischer Sauerbraten / Kloß / Rotkohl	20,50
Schweinefilet im Speckmantel / Pilzrahmsauce handgeschabte Spätzle / Salat	21,00
Hirschgulasch / Blaubeersauce / gebratene Semmelknödel / Rotkohl	23,50
Kalbstafelspitz / Meerrettichsauce / Kartoffelpüree / Wirsing	23,50
Kalbsleber / Salbeibutter / Marsalasauc Trüffel Gnocchi / glacierte Karotten	24,00
Wiener Schnitzel / Bratkartoffeln / Salat	29,00
Zweierlei Lamm / Kartoffelgratin / Ratatouille (Filet mit Knoblauchkruste / sous vide Hüfte)	33,00
Bayrisch Creme / Rote Grütze	7,00
Schokoladen Canache	9,00
Mohnparfait / Pflaumenkompott	9,00
Mandel Baiser / Quittenmark	9,00
Dessertvariation „Schwanenteller“	12,00

Beilagenänderungen berechnen wir mit 1,50 Euro

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