

Vorspeisen

Kalbsbries und Wachtel auf getrüffeltem Sellerie, roter Bete und Wintertrüffel

15,50

Lauwarmer Hummer auf Thaicurry mit Mango und Avocado

18,90

Gebackener Ziegenkäse mit Apfel- Birnen Chutney und Feldsalat

10,90

Suppe & Zwischengang

Kokos- Zitronengrassuppe mit Crispy Garnele

8,50

Hummerschaumsuppe mit Estragon

8,90

Gebratene Jakobsmuscheln mit buntem Blumenkohl und Aprikose

15,50

Hauptspeisen

Kross gebratenes Rotbarbenfilet auf Olivenrisotto und geschmorter Minipaprika

23,90

Ibericorücken im Kräutercrêpes-Mantel, Maisschnitte buntem Gemüse

25,50

Entrecôte „Deutsche Färse“ mit grünem Spargel und Rosmarinkartoffeln

23,90

Dry-Aged Rinderfilet, gegrillte Buchenpilze und Kartoffel-Sauerrahmcremé

26,50

Dessert & Käse

Dessertvariation

8,90

Mokka Crème Brûlée mit Tahiti- Vanilleeis

8,90

3erlei hausgemachtes Sorbet mit marinierten Früchten

8,90

Rohmilchkäse vom Tölzer Kasladen, Trauben und Birnensenf

Klein: 9,50

Groß: 12,50

Unser Menü

Zum Aperitif empfehlen Wir:

2012, Spätburgunder Rose Sekt, brut, Weingut Künstler, Rheingau
0,1l 8,90

Vorspeise

2erlei vom Thunfisch – Gebacken & Tatar- auf Glasnudelsalat und Avocado
2016, Hochheimer Herrnberg, Riesling Erste Lage, trocken, Weingut Künstler,
Rheingau, 0,1l

Zwischengang

Hausgeräucherter, lauwarmer Wildlachs, Flusskrebse und Wasserkresse
2016, Volkach Silvaner, trocken, Weingut Max Müller I, Franken 0,1l

Hauptgang

Rosa Kalbsrücken an Süßkartoffelcreme, sautiertem Pac-Choi und
Portweinjus
2015, Cuvée Aufrichtig Rot, trocken, Weingut Aufricht, Baden 0,1l

Dessert

Variation von Himbeere, weißer Schokolade und Karamell
2012, Casteller Kugelspiel, Rieslaner Spätlese, Fürstlich Castell'sches
Domäneamt, Franken 5cl

Menü 3Gang (Vorspeise oder Zwischengang) 44,-

Menü 3Gang (ohne Dessert) 52,-

Menü 4Gang 59,-

Weinbegleitung 3 Gang 21,-

Weinbegleitung 4 Gang 25,-