

## *Vorspeisen:*

<i>Salat mit frischen Pfirsichen, karamellisiertem Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Steinofenbaguette</i>	<i>€ 13</i>
<i>Frisch geräucherter Main Aal auf Melba-Toast mit Baby Spinat und Meerrettichschaum</i>	<i>€ 16</i>
<i>Spargelsalat mit frischer Mango und bunten Kirschtomaten, Baguette</i>	<i>€ 12</i>
<i>Ganze Artischocke mit Kräuter-Vinaigrette und Frischkäse-Dip</i>	<i>€ 10</i>
<i>Tatar vom Kalbsfilet mit frischen Kräutern und Aprikosen angemacht</i>	<i>€ 15</i>
<i>Apfel-Carpaccio mit geräucherter Entenbrust und Wildkräutersalat</i>	<i>€ 14</i>

## *Suppen:*

<i>Pilzschaumsuppe mit konfiertter Pastinake und frischem Kerbel</i>	<i>€ 8</i>
<i>Möhren-Ingwersuppe mit Kokos-Espuma und Granatapfelkernen</i>	<i>€ 6</i>
<i>„Okroshka“ Kalte Suppe aus Sauerrahm und Kefir mit feinen Würfeln aus Gurke, Radieschen, Gemüse</i>	<i>€ 7</i>

## *Fischgerichte:*

<i>Zanderfilet aus dem Main auf Selleriestampf mit Gemüsekügelchen und Zitronenschaum</i>	<i>€ 20</i>
<i>Seeteufelbäckchen auf Beluga-Linsen mit feinem Gurkensalat und Teriyakisauce</i>	<i>€ 22</i>
<i>Seafood-Teller mit Baby-Oktopus, Jakobsmuscheln und King-Prawns, Hummersauce und Basmatireis</i>	<i>€ 24</i>

### *Fleischgerichte:*

<i>Lammfiletwürfel mit Erbsenpürre, geschmorten Tomaten-Rotweinsauce und Knoblauch-Croutons</i>	<i>€ 18</i>
<i>Brust vom Schwarzfederhuhn mit hausgemachten Haselnuss-Gnocchi und Trüffelrahm</i>	<i>€ 22</i>
<i>Hirschrückensfilet mit Süßkartoffel Risotto wilder Broccoli und Madeirasauce</i>	<i>€ 26</i>
<i>300 g. frischer Stangenspargel mit Kalbssteak oder Kalbsschnitzel, Sc. Hollandaise u. kl. Kartoffeln</i>	<i>€ 27</i>
<i>Geschmorte Rinderbacke mit Karotten puree und gegrillten Romanaherzen</i>	<i>€ 17</i>
<i>Kalbsfilet mit frischen Kräutern ,jungem Gemüse und Risotto</i>	<i>€ 28</i>

### *Vegetarisch:*

<i>Auberginenröllchen mit Fetakäse auf Cous- Cous mit Tomaten-Salsa</i>	<i>€ 15</i>
<i>300 g. Stangenspargel mit kleinen Kartoffeln und zerl. Butter oder Sc. Hollandaise</i>	<i>€ 16</i>

### *Desserts:*

<i>Erdbeer-Törtchen mit hausgemachtem Pistazieneis</i>	<i>€ 10</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Aprikosen Creme- Brulee</i>	<i>€ 8</i>
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	<i>€ 11</i>
<i>Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren</i>	<i>€ 9</i>

### *Unser dreigang Menü:*

*Salat mit frischen Pfirsichen, karamellisiertem  
Ziegenkäse und Pinienkernen, dazu Steinofenbaguette*

*Geschmorte Rinderbacke mit Karottenpürre und  
gegrillten Romanaherzen*

*Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren* € 36

### *Unser vegetarisches Menü:*

*Spargelsalat mit frischer Mango und  
bunten Kirschtomaten, Baguette*

*Möhren-Ingwersuppe mit Kokos-Espuma und  
Granatapfelkernen*

*Auberginenröllchen mit Fetakäse  
auf Cous- Cous mit Tomaten-Salsa*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet* € 38

### *Unser fünfgang Menü:*

*Apfel-Carpaccio mit geräucherter Entenbrust  
und Wildkräutersalat*

*Pilzschaumsuppe mit konfiertem Pastinake und  
frischem Kerbel*

*Zanderfilet aus dem Main auf Selleriestampf mit  
Gemüsekügelchen und Zitronenschaum*

*Hirschrückenfilet mit Süßkartoffelrisotto  
wilder Broccoli und Madeirasauce*

*Erdbeer-Törtchen mit hausgemachtem Pistatieneis* € 68