

### *Vorspeisen:*

<i>Reh-Terrine mit Wildkräutersalat, Sauce Cumberland und gebackenen Pilzen</i>	<i>€ 12</i>
<i>Tatar vom Schwertfisch mit Ingwer-Vinaigrette auf Tomatenspiegel</i>	<i>€ 16</i>
<i>Bunter Herbstsalat mit Kürbiscreme, gebratenem Kürbis, Hähnchenbrust und Kirschtomaten</i>	<i>€ 14</i>
<i>Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Mangowürfel, Avocado und Bohnensprossen</i>	<i>€ 15</i>
<i>Antipasti mit Serrano-Schinken und Choriso</i>	<i>€ 13</i>

### *Suppen:*

<i>Sahnige Flußkrebssuppe mit Dillschaum</i>	<i>€ 8</i>
<i>Kürbiscremesuppe mit geräuchertem Forellenfilet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse</i>	<i>€ 6</i>

### *Fischgerichte:*

<i>Rotes Knurrhahnfilet im Chicoreemantel auf Risotto und Gemüsewürfeln, Limettenbutter</i>	<i>€ 18</i>
<i>Gedünsteter Mainwaller im Wurzelsud mit kleinen Kartoffeln</i>	<i>€ 20</i>
<i>Zanderfilet aus dem Main auf Kartoffel-Spinat-Stampf mit Rotweinzwiebeln und Kapernbutter</i>	<i>€ 22</i>
<i>Rotschalengarnelen mit Kräutern und Knoblauch gebraten auf Taglierini</i>	<i>€ 24</i>

### *Fleischgerichte:*

<i>Ragout vom Spessart-Reh mit Waldpilzen, Spätzle und Preiselbeeren</i>	<i>€ 15</i>
<i>Geschmorte Lammhinterhaxe auf Kürbisgemüse mit Rosmarin-Kartoffeln und Kräutersaitlingen</i>	<i>€ 18</i>
<i>1/2 Ente knusprig gebraten mit Apfel-Rotkohl und halbseidenen Klößen und Maronen</i>	<i>€ 22</i>
<i>Hähnchenbrust mit Sesam gebraten auf Basmatireis mit mariniertem Ingwer und Orangen-Soja-Sauce</i>	<i>€ 17</i>
<i>Entrecote auf Schalottensauce, Baked Potato mit Kräuterschmand und Speckböhnchen</i>	<i>€ 26</i>
<i>Schweinerückensteak in Eihülle gebraten mit Champignons a la creme und Herzogin Kartoffeln</i>	<i>€ 16</i>

### *Desserts:*

<i>Honigbirnen mit kandierten Kräutern, Beeren und Mango-Sorbet</i>	<i>€ 10</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Creme Brulee mit Brombeer-Sorbet und Beeren</i>	<i>€ 8</i>
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	<i>€ 9</i>

*Unser dreigang Menü:*

*Feldsalat mit geräucherter Entenbrust, Mangowürfel,  
Avocado und Bohnensprossen*

*Ragout vom Spessart-Reh mit Waldpilzen,  
Spätzle und Preiselbeeren*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet*

€ 34

*Unser vegetarisches Menü:*

*Antipasti mit Pilzen und geräuchertem Tofu*

*Kürbiscremesuppe mit gebratenem Kürbis*

*Veggie Crunchlets mit Apfel, Broccoli und  
Kokossauce*

*Honigbirnen mit kandierten Kräutern, Beeren und  
Mango-Sorbet*

€ 38

*Unser fünfgang Menü:*

*Tatar vom Schwertfisch mit Ingwer-Vinaigrette auf  
Tomatenspiegel*

*Sahnige Flußkrebssuppe mit Dillschaum*

*Rotes Knurrhahnfilet im Chicoreemantel auf  
Risotto und Gemüsewürfeln, Limettenbutter*

*Entrecote auf Schalottensauce, Baked Potato mit  
Kräuterschmand und Speckböhnchen*

*Creme Brulee mit Brombeer-Sorbet und Beeren*

€ 65