

### *Vorspeisen:*

<i>Bunter Tomatensalat mit Burratakäse, roten Zwiebeln und hausgemachtem Foccaciabrot</i>	€ 14
<i>Mousse vom geräuchertem Mainaal im Walnuß-Meerrettichmantel mit Wildkräutersalat</i>	€ 16
<i>Thunfischtatar auf Avocado-Apfelsalat mit Wasabi-Creme</i>	€ 18
<i>Bunter Sommersalat mit Coppa-Veneta und Belper-Knolle (Rohmilchkäse aus der Schweiz)</i>	€ 16
<i>Oktopus-Carpaccio mit Tempura-Garnelen und Limetten-Knoblauch Dip</i>	€ 17

### *Suppen:*

<i>Melonen-Gazpacho mit Lachs</i>	€ 8
<i>Blumenkohl-Kokos-Cremesuppe mit Curry-Popcorn</i>	€ 6
<i>Süßkartoffel-Mango-Suppe mit Maispouardenstreifen</i>	€ 7

### *Fischgerichte:*

<i>Mainwaller mit fermentiertem Knoblauch-Risotto und Kräuter-Chili-Salsa</i>	€ 24
<i>Knusprige Lachsrollchen auf Gurkennudeln mit Kokos-Kaltschale</i>	€ 20
<i>Fränkisches Fischragout in pikanter Knoblauchsauce mit Duftreis und Crostini mit Rouille</i>	€ 23

### *Fleischgerichte:*

*Ragout vom Spessart-Reh mit frischen Pfifferlingen,  
Spätzle und Preiselbeeren* € 18

*Lammrückenracks mit dicken Bohnen ,Thymiansauce  
und Potato-Pave* € 27

*Mit Kräuterfrischkäse gefülltes Schweinefilet im  
Speckmantel mit Kartoffelstampf und Weißwein-Perlzwiebeln* € 22

*Barberie-Entenbrust mit cremiger Polenta und  
Orangen-Honigsauce, wilder Brokkoli* € 26

*Dry Aged Rumpsteak mit Cafe de Paris-Butter überbacken,  
Fächerkartoffeln und karamellisiertem rotem Chicoree* € 29

*Bäckchen vom Iberico-Schwein mit Kohlrabistampf  
und Pastinakenchips* € 19

#### *Vegetarisch:*

*Gefüllte Canneloni und Lauchröllchen mit  
Blattspinat und Champignons a la creme* € 15

*Hausgemachte Taglierini mit frischen  
Pfifferlingen in Rahmsauce* € 16

#### *Desserts:*

*Limetten-Minze Mousse mit  
Bergamotte-Sorbet* € 10

*Hausgemachtes Eis und Sorbet* € 7

*Mille-Feuille mit frischen Beeren, Vanillecreme  
und Blutorangen-Eis* € 12

*Käseteller mit Feigensenf und Trauben* € 11

*Kokos-Panna Cotta mit saftiger Mango* € 9

### *Unser dreigang Menü:*

*Bunter Sommersalat mit Coppa-Veneta und  
Belper-Knolle (Rohmilchkäse aus der Schweiz)*

*Bäckchen vom Iberico-Schwein mit Kohlrabistampf  
und Pastinakenchips*

*Kokos-Panna Cotta mit saftiger Mango* € 36

### *Unser vegetarisches Menü:*

*Bunter Tomatensalat mit Burratakäse, roten  
Zwiebeln und hausgemachtem Foccaciabrot*

*Blumenkohl-Kokos-Cremesuppe mit  
Curry-Popcorn*

*Gefüllte Canneloni und Lauchröllchen mit  
Blattspinat und Champignons a la creme*

*Hausgemachtes Eis und Sorbet* € 38

### *Unser fünfgang Menü:*

*Mousse vom geräuchertem Mainaal im Walnuß-  
Meerrettichmantel mit Wildkräutersalat*

*Melonen-Gazpacho mit Lachs*

*Mainwaller mit fermentiertem Knoblauch-  
Risotto und Kräuter-Chili-Salsa*

*Dry Aged Rumpsteak mit Cafe de Paris-Butter überbacken,  
Fächerkartoffeln und karamellisiertem rotem Chicoree*

*Mille-Feuille mit frischen Beeren, Vanillecreme  
und Blutorangen-Eis* € 78