

### **Vorspeisen:**

<i>Karamellisierte Zwetschgen mit Montello-Mousse und Radicchio-Rucola Salat</i>	€ 15
<i>Carpaccio von frischer Rinderzunge mit getrockneten Tomaten und Meerrettich-Vinaigrette</i>	€ 16
<i>Mediterran gefüllte Portobello-Pilze auf gelber Tomaten-Basilikum-Salsa</i>	€ 13
<i>Norwegischer Label-Rouge Lachs mit Wodka und Roten Beten gebeizt , frischem Fenchel und Honig- Senf-Sauce</i>	€ 18
<i>Wildkräutersalat mit bunten Tomaten und hausgemachtem Wildschweinschinken aus dem Spessart mit Granatapfelkernen</i>	€ 17

### **Suppen:**

<i>Hühnerkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Geflügelklößchen</i>	€ 7
<i>Kürbis-Cappuccino mit Frischwasser-Garnele</i>	€ 8
<i>Cremige Selleriesuppe mit Apfelstreifen und glacierte Maronen</i>	€ 7

### **Fischgerichte:**

<i>Tiger-Garnelen mit gegrilltem Gemüse und Limettensauce</i>	€ 26
<i>Schellfischfilet mit Dijon-Senf-Sauce , Bamberger Hörnle und gefüllter Zucchini-Blüte</i>	€ 24
<i>Wolfsbarschfilet vom Grill auf Bulgursalat mit Harissa gewürzt und Zitronen-Joghurt Sauce</i>	€ 25
<i>Fränkischer Fischteller mit Aal , Zander , Waller und Barsch aus dem Main in Flußkrebssauce , Karottenchips</i>	€ 23

### ***Fleischgerichte:***

<i>Wachtel gefüllt mit Reis , Nüssen und Rosinen auf Gemüsewürfeln mit Salbei-Rahm-Sauce</i>	<i>€ 21</i>
<i>Hirschsteak auf Petersilienwurzel-Püree mit Rosenkohl , glacierten Maronen und Granatapfelsauce</i>	<i>€ 29</i>
<i>Geschmorte Lammhaxe mit Kräuter-Kartoffelstampf und Buttererbsen</i>	<i>€ 19</i>
<i>Argentinisches Entrecote mit Wedges Kartoffeln und Saison-Gemüse</i>	<i>€ 27</i>
<i>Wildgulasch mit Waldpilzen und Kritharakinudeln und gefülltem Preiselbeer-Apfel</i>	<i>€ 18</i>
<i>Curry von der Maispoularde mit frischem Obst , Ingwer Chili und Basmati-Reis</i>	<i>€ 20</i>

### ***Vegetarisch:***

<i>Gefüllte Muschelnudeln mit Kräuter-Ricotta und geschmorten Tomaten</i>	<i>€ 15</i>
<i>Bulgursalat mit gegrilltem Gemüse und Tomaten Sauce</i>	<i>€ 14</i>

### ***Desserts:***

<i>Mousse von Valrhona-Schokolade auf marinierten Birnen-scheiben mit Zwetschgen</i>	<i>€ 12</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Creme Caramell mit Vanilie-Espuma und eingelegten Heidelbeeren</i>	<i>€ 8</i>
<i>Pfirsich ,, Melba ,, mit frischem weißem Pfirsich auf hausgemachtem Pistazien-Eis und Himbeersauce</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Feigensenf und Trauben</i>	<i>€ 11</i>

### ***Unser dreigang Menü:***

*Wildkräutersalat mit bunten Tomaten und hausgemachtem  
Wildschweinschinken aus dem Spessart mit Granatapfelkernen*

*Wildgulasch mit Waldpilzen und Kritharakinudeln  
und gefülltem Preiselbeer-Apfel*

*Creme Caramell mit Vanilie-Espuma und  
eingelegten Heidelbeeren*

€ 36

### ***Unser vegetarisches Menü:***

*Karamellisiertem Zwetschgen mit Montello-Mousse  
und Radicchio-Rucola Salat*

*Cremige Selleriesuppe mit Apfelstreifen und glacierten Maronen*

*Gefüllte Muschelnudeln mit Kräuter-Ricotta  
und geschmorten Tomaten*

*Pfirsich „Melba“ mit frischem weißem Pfirsich auf  
Hausgemachtem Pistazien-Eis und Himbeersauce*

€ 44

### ***Unser fünfgang Menü:***

*Carpaccio von frischer Rinderzunge mit getrockneten  
Tomaten und Meerrettich-Vinaigrette*

*Kürbis-Cappuccino mit Frischwasser-Garnele*

*Tiger-Garnelen mit gegrilltem Gemüse und Limettensauce*

*Hirschsteak auf Petersilienwurzel-Püree mit Rosenkohl,  
glacierten Maronen und Granatapfelsauce*

*Mousse vom Valrhona-Schokolade auf marinierten  
Birnen-scheiben mit Zwetschgen*

€ 78