

Vorspeisen:

<i>Tomatensalat mit gegrilltem Haloumikäse, Basilikumreis</i>	<i>€ 15</i>
<i>Lachstatar mit Fenchelsalat und grüner Sauce</i>	<i>€ 18</i>
<i>Oktopuscarpaccio mit Sommersalat und Zitronenvinaigrette</i>	<i>€ 22</i>
<i>Vitello Tonnato auf Rucolasalat , Thunfischcreme und Kapern</i>	<i>€ 17</i>
<i>Pflücksalat mit Perlhuhnbruststreifen</i>	<i>€ 14</i>

Suppen:

<i>Apfel-Kohlrabisuppe mit Haselnuß-Pesto</i>	<i>€ 7</i>
<i>Paprikasuppe mit Schafskäse</i>	<i>€ 8</i>
<i>Kalte Zitronenschaumsuppe mit Flußkrebse</i>	<i>€ 9</i>

Fischgerichte:

<i>Main-Waller auf Fenchel-Risotto mit Gebackenen Gemüsestreifen</i>	<i>€ 24</i>
<i>Meeresfrüchte (Garnelen, Baby-Oktopus, Wolfsbarsch) Breite Nudeln , Zuckerschoten und Austernsauce</i>	<i>€ 26</i>
<i>Zanderfilet aus dem Main mit Taglierini-Gemüse, kleinen Kartoffeln und Butter-Schaumsauce</i>	<i>€ 25</i>

Fleischgerichte:

<i>Rehsteak mit karamelisierten Zwetschgen Kartoffel-Gratin und Burgundersauce</i>	<i>€ 28</i>
<i>Iberico-Schweinefilet in Kräuterkruste mit Gnocchi Babymöhren, gr. Bohnen ,Champignons u.Rahmsauce</i>	<i>€ 24</i>
<i>Lammfilet auf Kartoffel-Möhrenstampf mit Ratatouille Broccolini und Rotweinsauce</i>	<i>€ 27</i>
<i>Geschmorte Rinderbacke auf Wirsinggemüse mit Schupfnudeln</i>	<i>€ 20</i>
<i>„Cog au Vin“ Hähnchen in Rotwein mit Gemüse und Champignons dazu Baguette</i>	<i>€ 18</i>
<i>Entrecote mit Wedges, roter Zwiebel-Marmelade und Kräuterbutter</i>	<i>€ 29</i>

Vegetarisch:

<i>Gegrillte Polenta mit Beluga-Linsen ,Champignons und Spinatsauce</i>	<i>€ 15</i>
<i>Panzerotti mit Ricotta gefüllt, Blauschimmelkäse- Sauce, Birne und Radicchio</i>	<i>€ 18</i>

Desserts:

<i>Joghurt-Limettenmousse mit Karamelisierten Pfirsich</i>	<i>€ 9</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 7</i>
<i>Bayrisch-Creme mit frischem Beeren-Kompott</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Trauben</i>	<i>€ 11</i>
<i>Zitronen-Kokos-Tarte mit Himbeersauce und Sorbet</i>	<i>€ 12</i>

Unser dreigang Menü:

Pflücksalat mit Perlhuhnbruststreifen

*Geschmorte Rinderbacke auf Wirsinggemüse
mit Schupfnudeln*

Joghurt-Limettenmousse mit Karamelisierten Pfirsich

€ 38

Unser vegetarisches Menü:

Tomatensalat mit gegrilltem Haloumikäse, Basilikumeis

Apfel-Kohlrabisuppe mit Haselnuß-Pesto

*Panzerotti mit Ricotta gefüllt, Blauschimmelkäse-
Sauce, Birne und Radicchio*

Hausgemachtes Eis und Sorbet

€ 42

Unser fünfgang Menü:

Vitello Tonnato auf Rucolasalat ,Thunfischcreme und Kapern

Kalte Zitronenschaumsuppe mit Flußkrebse

*Zanderfilet aus dem Main mit Taglierini-Gemüse
und Butter-Schaumsauce*

*Rehsteak mit karamelisierten Zwetschgen
Kartoffel-Gratin und Burgundersauce*

Zitronen-Kokos-Tarte mit Himbeersauce und Sorbet

€ 76