

Vorspeisen:

<i>Wildkräutersalat mit Shishimi-Togarashi Lachs</i>	€ 19
<i>Lachstatar mit Meerrettich-Creme Fraiche, Lachskaviar und Granatapfelkernen</i>	€ 18
<i>Bunter Wintersalat mit Roastbeefröllchen</i>	€ 16
<i>Kalbstatar mit Kürbiskernoel-Mayonnaise und frittierten Kapern</i>	€ 20
<i>Feige gefüllt mit Roquefort auf Feigen-Chutney mit Serranoschinken, Parmesan und Wildkräutern</i>	€ 17

Suppen:

<i>Maronen-Weißweinsuppe mit Balsamicozwiebeln</i>	€ 9
<i>Kartoffelsuppe mit Käse-Pilzstange</i>	€ 7
<i>Winter-Minestrone mit Knoblauch-Bruschetta</i>	€ 8

Fischgerichte:

<i>Zanderfilet aus dem Main auf Schwarzwurzelpürre mit gebratenen Pilzen und Speckschaum</i>	€ 26
<i>Schwertfischcurry mit Basmatireis, Ingwer, Chilli und Knoblauch dazu Paprikastreifen</i>	€ 25
<i>Doradenfilet auf der Haut gebraten mit geräucherter Garnele Kräuterrisotto und Kirschtomaten</i>	€ 28

Fleischgerichte:

<i>Cidre-Perlhuhnbrust mit geschmorten Äpfeln Pastinaken und Kartoffelgratin</i>	€ 28
<i>Spessart Wildschweinragout mit Schupfnudeln, Pilzen, Birne und Preiselbeeren</i>	€ 20
<i>Rumpsteak mit grüner Pfeffersauce, Bohnenbuket und Kürbis-Kartoffelstampf</i>	€ 29
<i>Frische ½ Ente mit halbseidenen Klößen, Rotkraut, Maronen und Orangensauce</i>	€ 26
<i>Rinderfilet in Blätterteig mit kleinem Gemüse, Portweinsauce, Blattspinat</i>	€ 32
<i>Lammrückenfilet mit Harissa-Bulgurgemüse und Joghurt-Minz-Gurken-Dip</i>	€ 32

Vegetarisch:

<i>Auberginenauflauf mit Kirschtomaten und Mozzarella</i>	€ 15
<i>Gef. Nudeln , Caramelli mit Steinpilzfüllung und Pilzsauce</i>	€ 16

Desserts:

<i>Spekulatius-Creme Brulee</i>	€ 8
<i>Kaffee- Birne mit Basilikum-Sorbet und Kaffee- Granitee</i>	€ 10
<i>Mocca-Mousse mit Schokoladenschaum</i>	€ 9
<i>Käseauswahl mit Trauben und Feigensenf</i>	€ 12
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	€ 7

unser dreigang Menü:

Bunter Wintersalat mit Roastbeefröllchen

*Spessart Wildschweinragout mit Schupfnudeln,
Pilzen, Birne und Preiselbeeren*

Spekulatius-Creme Brulee

€ 39

unser vegetarisches Menü:

*Feige gefüllt mit Roquefort auf Feigen-Chutney
mit Parmesan und Wildkräutern*

Winter-Minestrone mit Knoblauch-Bruschetta

Auberginenauflauf mit Kirschtomaten und Mozzarella

Mocca-Mousse mit Schokoladenschaum

€ 45

unser fünfgang Menü:

*Kalbstatar mit Kürbiskernoel-Mayonnaise und
frittierten Kapern*

Maronen-Weißweinsuppe mit Balsamicozwiebeln

*Doradenfilet auf der Haut gebraten mit geräucherter Garnele
Kräuterrisotto und Kirschtomaten*

*Lammrückenfilet mit Harissa-Bulgurgemüse und
Joghurt-Minz-Gurken-Dip*

*Kaffee- Birne mit Basilikum-Sorbet
und Kaffee- Granitee*

€ 82