

Vorspeisen:

<i>Oktopus Salat mit bunten Tomaten und Paprika</i>	<i>€ 17</i>
<i>Vitello Tonato , klassisch</i>	<i>€ 18</i>
<i>mit Gin gebeizter Lachs auf Salicornes-Salat mit Wasabi-Mayonnaise und Ingwerscheiben</i>	<i>€ 24</i>
<i>Wiesenkräutersalat mit gebratenen Nektarinen und Büffel-Mozzarella</i>	<i>€ 16</i>
<i>Persische kalte Joghurt-Suppe mit Gurke , Rosinen und Walnüssen</i>	<i>€ 9</i>

Suppen:

<i>Melonen-Karottensuppe mit Chilli-Schaum und knusprigem Fenchel</i>	<i>€ 9</i>
<i>Cremesuppe von Waldpilzen mit Kräuter-Croutons</i>	<i>€ 10</i>
<i>Thai-Kokossuppe mit asiatischem Gemüse</i>	<i>€ 8</i>

Fischgerichte:

<i>Seesaibling auf Kürbisrisotto mit Silvanerschaum</i>	<i>€ 24</i>
<i>Zanderfilet aus dem Main mit Walnuss-Spitzkohl , Romanesco Kerbelemulsion und Pariser Kartoffeln</i>	<i>€ 28</i>
<i>Doradenfilet auf Belugalinsen mit überbackenem Fenchel und Beurre Blanc</i>	<i>€ 25</i>
<i>Garnelen in cremiger Kräutersauce mit Wildreis und Gemüsestroh</i>	<i>€ 26</i>

Fleischgerichte:

<i>Lammrückenfilet mit Thymian-Erbsenpürre gebratenen Kürbisscheiben</i>	<i>€ 32</i>
<i>Spessart Rehragout mit Pilzen , Rosenkohl , Semmelknödel und Birne mit Preiselbeeren</i>	<i>€ 24</i>
<i>Rinderfilet mit Rotweinschalotten , Kartoffelcreme und gebackenen Gemüse</i>	<i>€ 34</i>
<i>Gebackene Blutwurstkugeln mit Kartoffel-Mousseline und Sauerkraut-Puffer</i>	<i>€ 18</i>
<i>Barberie Entenbrust mit Portwein-Kirschsauce Kartoffel-Pave und Gemüsesticks</i>	<i>€ 28</i>
<i>Schweinefilet im Kartoffelmantel auf Kakischeiben mit Kürbiswürfeln , zwei Saucen</i>	<i>€ 26</i>
<i>Curry vom Hähnchen mit Basmatireis</i>	<i>€ 22</i>

Vegetarisch:

<i>Ravioli mit Tomaten-Mozzarella Füllung in Blauschimmel- Käse Sauce</i>	<i>€ 16</i>
<i>Hokkaido Ofengemüse mit Granatapfelkernen , gerösteten Mandeln und Fetacreme</i>	<i>€ 18</i>

Desserts:

<i>Tarte Tatin mit Vanilleeis</i>	<i>€ 10</i>
<i>Hausgemachtes Eis und Sorbet</i>	<i>€ 8</i>
<i>Creme Brulee mit Waldbeeren</i>	<i>€ 11</i>
<i>Panna Cotta mit Brombeer-Basilikum Sauce</i>	<i>€ 10</i>
<i>Käseteller mit Trauben und Feigensenf</i>	<i>€ 14</i>

unser dreigang Menü:

*Wiesenkräutersalat mit gebratenen Nektarinen
und Büffel-Mozzarella*

*

*Spessart Rehragout mit Pilzen , Rosenkoh l,
Semmelknödel und Birne mit Preiselbeeren*

*

Hausgemachtes Eis und Sorbet

€ 42

unser vegetarisches Menü:

*Persische kalte Joghurt-Suppe mit Gurke,Rosinen und
Walnüssen*

*

*Hokkaido Ofengemüse mit Granatapfelkernen, gerösteten
Mandeln und Fetacreme*

*

*Ravioli mit Tomaten-Mozzarella Füllung in Blauschimmel-
Käse Sauce*

*

Tarte Tatin mit Vanilleeis

€ 54

unser fünfgang Menü:

Vitello Tonato , klassisch

*

*Melonen-Karottensuppe mit Chilli-Schaum und
knusprigem Fenchel*

*

Seesaibling auf Kürbisrisotto mit Silvanerschaum

*

*Lammrückenfilet mit Thymian-Erbsenpürre
gebratenen Kürbisscheiben*

*

Panna Cotta mit Brombeer-Basilikum Sauce

€ 88