



KULINARISCHE KÖSTLICHKEITEN

Vorspeise

Carpaccio von der Rinderlende
mit Olivenöl, gerösteten Mandelkernen und Parmesan
12,80 €

Rosen vom hausgebeizten Lachs auf Kartoffelrösti
mit Honig-Senf-Vinaigrette
11,80 €

Suppen

Rinderbrühe mit Tafelspitzeinlage und Wurzelgemüse
7,30 €

Mango-Karotten-Suppe mit frischer Kresse
und Croûtons
6,80 €

Hauptgang

Zwiebelrostbraten mit Portweinjus,
Bratkartoffeln und Röstzwiebeln
29,50 €

Surf & Turf „vom Angus Rind“ und Black Tiger Garnele mit
Pfefferrahmsauce, violetter Karottenpüree
und Rosmarienkartoffeln
35,80 €

Geschmorte Lammhaxe mit Thymianjus
auf Kartoffel-Haselnuss-Püree an Bohnengemüse
25,70 €

Rosa gegartes Lamm Carré mit Rotweinjus auf
Tomatenrisotto und Ratatouille
32,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln
26,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel "Wiener Art"
mit Pommes frites
17,30 €

Gebratenes Zanderfilet an Safransauce
mit Wildreis und Frühlingsgemüse
27,20 €

Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Basilikumpesto,
Parmesan und Pinienkernen dazu Tagliarini
25,50 €

Gebratene Gyozas „Asiatische Maultaschen“
mit Pfannengemüse und Soja-Sauce
€ 18,50

Dessert

Dome vom Himbeerparfait auf Orangenspiegel
€ 11,80

Gebackene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis
€ 10,50

Unsere Weinempfehlung, Franken

2022 Castell-Castell, Silvaner, QbA, trocken
Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt

2020 Bullenheimer Paradies,
Domina, Spätlese, trocken, Weingut Kistner

Unser Küchenchef steht Ihnen für weitere Empfehlungen jederzeit gerne zur Verfügung.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Wir verwenden für unsere Gerichte überwiegend Zutaten
aus der heimischen Region.

