

Speisenkarte

Vorspeisen:

Feldsalat	10,00
mit Parmesan	11,50
Portion Oliven	8,80
Rote Beete Suppe mit Meerrettich Schmand & Croutons	9,80
Schinkensülze auf Belugalinsen Salat	13,80
Blutwurst & Leberwurst gebraten mit /Apfel/Zwiebel & Birne	15,00
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat & Parmesan	16,00
Wildschwein Saumagen Carpaccio mit Pfifferlingen & Kräuter Vinaigrette	15,50
Gegrillte Feigen mit Pfifferlinge	
Büffelmozzarella/Kirschtomaten & Serano Schinken	18,00
Pulpo & Chorizo gebraten auf Tomatensalsa mit Blattsalat	16,80
Räucherlachs Tatar auf Avocado Püree mit Wasabi-Creme / Feldsalat & Grissini	19,00
Gänselebermouse mit Portwein Gelee	
Apfelkompott / Feigen-Honig Brot & Feldsalat	21,00
Handkäse mit Musik & Brot	13,60
Spunde Käse	12,50

Hauptspeisen:

Tunfischsteak gebraten mit Zitronenbutter	
Oliven-Tomaten-Kapern Gemüse & risolee Kartoffeln	33,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat	25,50
Kalbsrahm Gulasch mit Mandel-Brokkoli & Kartoffelkloß	28,00
Tafelspitz mit Meenzer Grüne-Soße	
Meerrettich / Wurzelgemüse & Bratkartoffeln	26,50
Double Dry Aged Entrecote mit Kräuterbutter	
gebratene Pfifferlinge / Pommes frites & gemischter Salat	38,50
Fränkische Bratwurst mit Kürbis auf Rahmwirsing / Bratkartoffeln	23,00
Gnocchi mit Kürbis / Salbei & Trüffel in Rahm / Parmesan	25,00
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Salat	20,80

Dessert:

Kleine Creme Bruleé	4,00
Vanille Eis mit Kürbiskern Öl & geröstete Kernen	6,50
Schokoladen Kuchen mit flüssigen Kern & Mango Maracuja Sorbet	9,50
Tartufo al cioccolato	8,00
Hausgemachte Sorbets Portion 4,80	mit Vodka 7,00
	mit Frizzante 9,00
Affogato al Café	5,50