

Verehrte Gäste,

***wir kennen die guten Zutaten
unserer frisch zubereiteten Speisen!***

Auch Sie sollen vorher wissen, was Ihnen gut bekommt:

- A*** *Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen,
Gerste, Hafer, Dinkel)*
- B*** *Fisch und Krebstiere*
- C*** *Eier*
- D*** *Soja*
- E*** *Milch (einschließlich Lactose)*
- F*** *Schalenfrüchte wie z. B. Mandeln oder Haselnüsse*
- G*** *Erdnüsse*
- H*** *Sellerie*
- I*** *Senf*
- J*** *Sesamsamen*
- K*** *Schwefeldioxid und Sulfite*
- L*** *Lupinen*
- M*** *Weichtiere wie Schnecken, Austern und Muscheln*

*Weitere Details entnehmen Sie bitte
der Informationsmappe im Restaurant.*

Kalte und warme Vorspeisen

*Salat von zweierlei Spargelspitzen
mit exotischem Ketchup, Wildkräutersalat,
Cashewnüssen und Vinaigrette vom roten Thai-Curry* 15,00 €
E,F,H,I

*Französischer Ziegenfrischkäse mit Bärlauch überkrustet,
schwarzer Oliventapenade, Kirschtomatensalat,
Rucola und Pinienvinaigrette* 18,00 €
A,E,F,H,I

*Knusprig gebratene Involtni von der Maishähnchenbrust
im Pancettamantel gebraten
mit einem Salat von grünem Spargel,
Paprika-Salsa, Frühlingssalat und Balsamico* 19,80 €
F,H,I

*Gebratene Sankt Jakobsmuscheln auf Avokadotatar
mit Papaya-Salsa, Mangochutney
und Wildkräutersalat in Sesamvinaigrette* 22,00 €
A,B,H,F,I

Suppen

*Kraftbrühe vom Ochsenchwanz
mit Pistazienklößchen und Gemüsestreifen* 9,80 €
A,C,E,F,H

*Schaumsuppe von Karotte, Orange, Ingwer und Zitronengras
mit gegrilltem Tandoori-Gambaspieß* 12,00 €
A,B,E,H

Fisch

*Gebratenes Kabeljaufilet auf jungem Blattspinat
mit Pommery-Senfsoße, geräucherter Paprika
und Kartoffel-Rosmarinpurée* 36,00 €
A,B,E,H,I

*Gebratenes Atlantik-Seeteufelfilet
mit Safran-Meerrettichsoße,
grünem Spargel, Gewürztomaten
und schwarzem Reis aus dem Piemont* 38,00 €
A,B,E,H

Vegan

*Zweierlei Stangenspargel
mit Gremolata, kandierten Gewürztomaten, Cashewnüssen
und gebratenen Rosmarinkartoffeln*
A,H

*als Vorspeise 17,00 €
als Hauptgang 26,00 €*

Vegetarisch

*Hausgemachte Ricotta-Bärlauchravioli
auf Blattspinat
mit geräucherter Paprika und Tomatenbutter*
A,C,E,F,H,

*als Vorspeise 17,00 €
als Hauptgang 24,00 €*

4-Gang-Menu

*Schottischer Wildlachs
mit Limone, Ingwer und Szechuanpfeffer gebeizt,
mit Salat von grünem Spargel, Mango-Gurken-Salsa,
Wildkräutern und Sesamvinaigrette*
B,E,H,F,I

19,80 €

*Gebratene Gambas
mit Safran-Meerrettichsauce,
geräucherter Paprika, jungem Blattspinat
und schwarzem Reis aus dem Piemont*
A,B,E,H

19,80 €

*Rosa gebratener Lammrücken
mit Rucola und Pinien überkrustet
auf Schalottensauce,
zweierlei Bohnen, kandierten Tomaten
und Ricotta-Kartoffelgnocchi*
A,C,H

36,00 €

*Karamellisiertes Tonkabohnentörtchen
mit Rhabarber, Gianduja,
Mandelkrokant und Erdbeersorbet*
A,C,E,F

14,00 €

o d e r

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann*
E,F

14,00 €

Menupreis 76,00 €

Unser Wein-Arrangement:

Weißwein:

| | | |
|----------------------------------|--------|---------|
| 2016 Silvaner trocken | 0,1 l | 5,50 € |
| Weingut Max Müller I, Volkach | 0,2 l | 11,00 € |
| | 0,75 l | 41,00 € |

Rotwein:

| | | |
|------------------|--------|---------|
| 2015 Rioja Izadi | 0,1 l | 5,10 € |
| Bodegas Izadi | 0,2 l | 9,50 € |
| Spanien | 0,75 l | 40,00 € |

Fleisch

*Rosa gebratenes Entrecôte vom australischen Black Angus
mit Rucola und Pinien überkrustet
auf Portwein-Schalottensauce,
zweierlei Bohnengemüse, kandierten Tomaten
und Kartoffel-Ricotta-Gnocchi*

A,C,E,H

36,00 €

*Zart rosa gebratenes Iberico-Schweinerückenmedaillon
mit Aromaten überkrustet
auf Balsamico-Honig- Senfsauce,
jungem Blattspinat, geräuchertem Paprika
und Kartoffel-Rosmarinpüree*

A,C,E,H,I

32,00 €

*** Die Speisewünsche Ihres Nachwuchses sprechen Sie
bitte mit unseren Servicemitarbeitern ab!!**

Käse

*Eine Auswahl von französischen Rohmilchkäsen
vom Affineur Waltmann* 14,00 €
E,F

Desserts

Zweierlei Sorbets mit exotischen Früchten 12,50 €
F

*Lauwarme Schokoladentarte mit Mango-Espuma,
exotischem Früchteragout
und Passionsfruchtsorbet* 14,00 €
A,C,E,F

*Karamellisiertes Tonkabohnentörtchen
mit Rhabarber, Gianduja,
Mandelkrokant und Erdbeersorbet* 14,00 €
A,C,E,F

Gebrannte Vanillecreme 9,80 €
C,E,F

Änderungen vorbehalten!