

# SPEISEKARTE

## Zu Beginn

Feldsalat mit Joghurt-Zitronen Vinaigrette und gebratener Wachtelbrust  
€ 12,00

Auberginen-Parmesan Törtchen mit gereiftem Balsamicoessig  
und glasierter Kammuschel  
€ 10,00

Gebratene Waldpilze auf gerührtem Polenta und Parmesan  
mit Rucolasalat  
€ 9,00

## Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Kürbis-Kern und -Öl  
€ 7,00

Kartoffelschaumsüppchen „Winzerart“ mit Trauben, Speck & Croûtons  
€ 6,00

## Hauptgerichte

Geschmortes Rinderbäckchen in Spätburgunderjus  
mit Marktgemüse und Pappardelle  
€ 27,00

Rosa gebratener Rehrücken auf Wacholdersauce  
mit Blaukrautgemüse und Haselnuss-Kartoffel-Talern  
€ 28,00

Kalbsrückensteak im Parmaschinken-Mantel  
auf Wurzelgemüse mit Salbeikartoffeln und Morchelrahm  
€ 30,00

In Knoblauch-Rosmarinöl gebratenes Jung-Schweinefilet  
auf Waldpilz-Ragout mit fränkischen Löffelspatzen  
€ 20,00

Edelfischvariation auf Spinatnudeln und Safransauce  
€ 25,00

## Vegetarisch

Pappardelle mit geschmorten Tomaten und Feta Käse  
€ 17,00

Täglich wechselndes vegetarisches / veganes Gericht von der Tageskarte

## Dessert

Espresso-Crème- brûlée mit gebrannter Mandeleiscreme  
€ 7,50

Marmorierte Schokoladen-Mousse auf Waldbeerenragout  
€ 6,50

Tagesaktuelle Eis und Sorbet Variation  
€ 2,50 pro Kugel

Französische Käse Auswahl mit Feigensenf  
€ 12,00