

MENÜ

DONNERSTAG – FREITAG – SAMSTAG

Summer Is Here! Warme, mediterrane Tage – laue Sommerabende warten auf euch und ein Hauch Urlaubsfeeling liegt in der Luft. Genau diese Leichtigkeit möchten wir mit unserer Sommerkarte einfangen – und eine Brise Südeuropa ins Frankenland bringen. Freut euch auf sonnengereifte Aromen, frische Kräuter, Amalfi-Zitrone, Orange und viele weitere Zutaten, die den Charakter unserer Sommerkarte prägen. Dazu ein kühler Wein oder ein sommerlicher Aperitif – und der Abend kann beginnen. Wir freuen uns auf euch – und wünschen viel Freude beim Probieren und Genießen.

ZUM ANKOMMEN:

Hausgemachtes Sauerteigbrot | Wiesenkräuterbutter | Kräuter Öl 7,00 EUR

VORSPEISE:

Bachsaibling | Kimchi-Sesam | Gurke |
Stachelbeere Beurre-blanc | Zitronenmelisse 17,00 EUR

Rindertartar | Radicchio | Chicorée | Topinambur | Olivenkraut 19,00 EUR

Tomate | Hamachi | Buchenpilze | Gartenkräuter 17,00 EUR

SUPPE:

Gurkenkaltschale | Holunder | Sauerrahm | Piment d'Espelette 13,00 EUR

ZWISCHENGANG:

Spitzkohl | Avocado | Chili | Tamarillo | Tortilla 18,00 EUR

Kalbsbries | Amalfi-Zitrone | Reis | Trüffel 22,00 EUR

HAUPTGERICHTE:

Pfifferlinge | Kartoffel | Kerbel | Rahm | Vegane Jus 30,00 EUR

Wagyu Roastbeef | Paprika | Schalotten | Aubergine | Zucchini 42,00 EUR

Spanferkel | Mangold | schwarze Oliven | Erdnüsse | Erdäpfel 35,00 EUR

Stubenküken | Mais | Brombeeren | Mole | Koriander 36,00 EUR

Zander | Fenchel | Orange | Safran | Kichererbsen 37,00 EUR

ZUM ABSCHLUSS:

Aprikose | Pistazie | Schokolade | Thymian | Oxymel 17,00 EUR

Mirabelle | Mandel | Limette | Topfen | Veganer Honig 16,00 EUR

UNSERE MENÜS:

3 GÄNGE

Tatar – Stubenküken – Aprikose 69,00 EUR

 Tomate – Pfifferlinge – Mirabelle 59,00 EUR

+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l) 18,00 EUR

4 GÄNGE

Bachsaibling – Gurkenkaltschale – Spanferkel – Mirabelle 79,00 EUR

 Tomate – Spitzkohl – Pfifferlinge – Mirabelle 74,00 EUR

+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l) 24,00 EUR

7 GÄNGE

Hausgemachtes Sauerteigbrot – Bachsaibling – Tomate –
Gurkenkaltschale – Kalbsbries – Wagyu Roastbeef – Aprikose 130,00 EUR

+ optionale Weinbegleitung (je 0,1l) 37,00 EUR