

## **Regional Menu**

Hausgebeizte Aischgründer Forelle  
mit Feldsalat und Meerrettichschmand

Essenz vom heimischen Wild mit Waldpilzravioli

Kalbsbäckchen im Wiesenheu geschmort  
mit glacierten Steckrüben und Kartoffelsoufflé

Rahmcreme mit Ragout von Huzzelfrüchten

3 Gänge € 34

4 Gänge € 42

## **Gourmet Menu**

Gebratene Riesengarnelen auf blauen Kartoffeln  
mit Auberginentatar und Tomatenvinaigrette

Rosa gebratene Wachtelbrust  
auf Karotten- Vanillemousseline

Dorade Royal mit Chorizoschaum  
und Rote Beetepüree

Irishes Rinderfilet unter der Ochschwanzhaube  
auf Sugo von weißen Bohnen mit karamellisierten Perlzwiebeln  
und Kartoffelnocken

Cocos- Cardamompraline mit Apfel und Avocado

oder

Internationale Käseauswahl mit Aromaten

4 Gänge € 48

5 Gänge € 56

## **Vorspeisen**

Winterliche Blattsalate mit gebackenem Morbier	€ 8
Hausgebeizte Aischgründer Forelle mit Feldsalat und Meerrettichschmand	€ 12
Kaninchenrücken im Parmaschinkenmantel auf Karotten- Vanillemousseline	€ 14
Gebratene Riesengarnelen auf blauen Kartoffeln mit Auberginentatar und Tomatenvinaigrette	€ 15

## **Suppen**

Cremsuppe von Krustentieren mit Hummerstrudel	€ 8
Consommé vom Geflügel mit Erdnuss-Stick	€ 6

## **Vegetarische Gerichte**

Hausgemachte Bandnudeln mit Kräutersaitlingen und jungem Lauch	€ 13
Fenchelsamenrisotto mit gebackener Balsamico- Zucchini	€ 15

## **Fisch**

Gedünstete Königsee Lachsforelle mit Rieslingsauce  
Chicorée und Orangenaromen auf Kerbelrisotto € 19

Kross gebratener Adlerfisch im Vongole- Safransud  
Staudensellerie und Ricotta- Pinienkern tortellini € 26

## **Fleisch**

Kalbsbäckchen im Wiesenheu geschmort  
glacierte Steckrüben und Kartoffelsoufflé € 21

Zweierlei vom Stubenküken mit Madeirajus  
Schwarzwurzeln und orientalischem Maisgrießtaler € 24

Entrecote von der Färse mit Bohnen  
und Risleékartoffeln € 26

Rosa gebratener Hirschrücken mit Moosbeerenglace  
auf Pastinakenpüree mit Topfenkloß € 29

## **Desserts**

Variation von hausgemachten Sorbets	€ 8
Rahmcreme mit Ragout von Huzzelfrüchten	€ 8
Haselnuss- Crème Brûlée mit Passionsfrucht- Quarkeis	€ 9
Internationale Käseauswahl mit Aromaten	€ 10

\*\*\*\*\*