

Speisekarte

(von 18:00 Uhr bis 20:00 Uhr)

Feinschmeckermenü*Vorspeise* € 10,00

* * *

Suppe € 8,00

* * *

Fleischgericht € 28,00

oder

Fischgericht € 28,00

oder

Vegetarisches Gericht € 24,00

* * *

Dessert € 8,00**Als 4-Gang € 48,00 oder € 43,00 mit vegetarischem Hauptgang****Crossover Menü**

Krustentier-Terrine / Rote Bete / Apfel

€ 16,00

Rehconsommé / alter Sherry

€ 11,00

Entenbrust / Steinchampignons / Kartoffel-Sellerie Püree

€ 30,00

Eierlikör / Mango / Krokant

€ 10,00

Als 4-Gang € 60,00Zum Crossover-Menü empfehlen wir Ihnen unsere
korrespondierende Weinreise zu € 32,00.

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Fleischspezialitäten**Steak vom Wagyu Rind**

Das Wagyu Beef gilt unter Feinschmeckern als besonderer Luxus, den man bisher in Europa nur selten genießen durfte.

Wagyu USA (95% Wagyu / 5% Angus-Rind)

€ 89,00

Badisches Schweinefilet

€ 25,00

Rumpsteak

€ 39,00

Dazu servieren wir Ihnen:

Steinchampignons / Kartoffel-Sellerie Püree

Dessertkarte

Törtchen von Mango und Krokant

€ 11,00

Mousse vom Glottertäler Eierlikör

€ 9,00

Sorbetauswahl

€ 10,00

Käse von Affineur Waltmann aus Erlangen

€ 16,00

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.