

Menü

Vorspeisen

Knackiger Vorspeisensalat mit Dressing
verfeinert mit Cranberries und gerösteten Kernen

Champignons mit Kräuterbutter überbackenen
an buntem Salatbouquet

Klare Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Gemüsestreifen

Hauptgerichte

Knusprige Gänsekeule mit Beifußsauce
mit karamellisierten Apfel-Rotkohl und Klößen

Filet vom Main-Zander mit glacierten Trauben und Speck
auf handgehobelten Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust
unter der Macadamia-Honig-Kruste, Krusteln und Apfelrotkohl

Filetsteak vom Angus-Rind
auf legendärer „Café de Paris“ Sauce und Krusteln

Gefüllte Wirsingbällchen auf weißer Trüffel-Rahmsauce
mit Kartoffelpüree und gebratenen Pilzen (Vegetarisch)

Dessert

Selbstgemachtes Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
und Sahnetupfer

Crème brûlée
mit hausgemachtem Tonkabohnen-Eis

Feine Käseauswahl
mit Nüssen & selbst eingelegten Oliven