

APERITIF EMPFEHLUNG

Lalila Spritz	8
Prosecco Rosmarin Limette auf Eis	
Aperol Spritz	8
Prosecco Bio-Orange	
Mahrs Bräu 0,5	5,50
Bamberger Bierspezialität	
Eine ganz besondere, hefetrübe Bierspezialität mit vollmundig weichmalzigem Charakter.	
Angenehm herb und mit wenig Kohlensäure ist es ein Bier, das zur Brotzeit genauso gut passt wie zum entspannten Feierabend	
Stammwürze.: 12,7 %	
Alkohol: 5,2 %	

VORSPEISE

Butternut Kürbis Mousse	15
Französische Entenbrust geräuchert Blaukraut Gemüse süß-sauer	
Kürbis Creme Suppe	8
Kokos Curry Orange	
Bio Räucherforelle Filet lauwarm	15
Meerrettichschaum Gurke Apfel Rote Bete Radieschen	

HAUPTSPEISE

Schnitzel Wiener Art | Fruchtige Paprika Zwiebel Soße 22
Knusprige Pommes | hausgemachter Krautsalat

Wir empfehlen

Filet vom Saibling 29
Kürbis | Karotte | Salicornes sautiert | Zwiebelquiche

Weingut LEITZ Weißburgunder trocken 0,2 l 9

Irische Geschmorte Ochsenbacke 31
Kartoffel Creme | frische gebratene Pilze | Karotte

Zwiebelrostbraten | Black Angus 32
Schmorzwiebeln | Ofenkartoffel | Sour Creme

Kabeljau gebraten 29
Rahmgemüse | Spitzkohl

Unsere Weinempfehlung Weißwein trocken Reserve 2023 | 0,75

Weingut Axel Pauly Weißburgunder ca. 14 Monate im Eichenfass gereift 43
Handverlesene Trauben präsentieren sich in einem tiefen Gelb im Glas.
Die opulente Nase offenbart Noten von Pfirsich, Aprikose, Mirabelle, Honigmelone,
gelbe Birne, Apfel, Zitrone und Mandeln.

DESSERT

Cassis Creme 12
hausgemachtes Erdnuss Karamell Eis
Mandeln kandiert | Mascarpone-Vanille

UNSERE MENÜ-EMPFEHLUNG

Vorspeise

Kürbis Mousse

Französische geräucherte Entenbrust | Blaukraut | Gemüse Süß Sauer

Hauptgang

Premium Rinderfilet Medaillon

hausgemachter Ochsenschwanz Ravioli | Kräuterseitling
oder

Seesaibling

Kürbiscreme | Karotte | Salicornes sautiert | Zwiebelquiche

Dessert

Cassis Creme

Vanille Mascarpone | kandierte Mandeln | hausgemachtes Eis

p.P. 48,00 €

Änderungen nicht möglich!