

Spezial Menü

MENÜ BITTE TISCHWEISE BESTELLEN

VORSPEISE

TERRINE von der GÄNSELEBER

mit frisch gebackener Brioche und hausgemachtem Feigenchutney

ZWISCHENGANG

WOLFSBARSCH

Auf der Haut gebraten in Safransauce

HAUPTGANG

ARGENTINISCHES RINDERFILET

Pfefferjus, Wintergemüse und gebratene Polenta

DESSERT

TART TATIN

Frisch aus dem Ofen, mit Blätterteig, Quitte, Apfel und Calvados, Sahne und Lebkuchenparfait

4 Gänge 89,00 €

Bistro Menü

VORSPEISE

ROTE BETE CARPACCIO

Rote Bete auf dem Salzbett gegart mit Trüffelsauce, Feta, Walnüsse und Balsamicoreduktion

HAUPTGANG

MAISHÄHNCHENBRUST

Auf der Haut gebraten mit Blaukrautjus, Kürbisgemüse und gebratene Polenta

DESSERT

ZITRONENTART

Mandel, Baiser, Buchberghofeis

3 Gänge 39,00 €

Wein der den Gaumen

Beflügelt

APERO

LILLET WILD BERRY

0,2 - 8,90 €

SARTI SPRIZZ ROSA

Sarti Rosa, Secco

0,2 – 8,90 €

HABERSTUMPF „HELL“

Handwerklich gebraute Bierspezialität aus Trebgast seit 1531

in der 0,33 Flasche

3,60 €

ALKOHOLFREI

CRODINO TONIC

0,2 - 6,90 €

PRISECCO ALKOHOLFREI

MANUFAKTUR JÖRG

GEIGER

Grünen Jagdbirne, rote Stachelbeere. Duftige Komponenten wie Orangenblüten, Akazien- und Holunderblüten.

0,1 – 5,80 €

WEIß

2023er RIESLING

Sulzfelder Maustal, trocken

Hugo Brennfleck, Sulzfeld

Aromen von gelben Früchten verbinden lebendige Frische und Fruchtliche auf schwerelose Art. Viel Finesse, getragen von mineralischer Säure, weckt das Verlangen nach einem weiteren Glas.

0,1 - 3,90 € / 0,2 - 7,50 € / 0,75 28,00

Vorspeisen / Zwischengänge



GILLARDEAU AUSTER No. 2

Mit Zitrone Pumpernickel und Butter Stück / 6,50

EGERTALER FISCHSUPPE

Gemüse, Pernod, Knoblauch und Zitrone 14,50 / 24,90

LABEL ROUGE LACHSFILET

In Nussbutter confiert mit Schnittlauch, Zitrone und Maldon Sea Salt 17,90

CARPACCIO vom IRISCHEN RIND

Senf-Sherry-Sauce, Olivenöl, Parmesan 17,90

Hauptgänge

ZIEGENKÄSERAVIOLI mit ROTE BETE

Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Kürbis, Rote Bete, Balsamessig 15,90

TRÜFFELRAVIOLI

Trüffel-Sahnesauce, Parmesan, Selleriecreme, Balsamico Reduktion 19,90

TAGLIATELLE mit TRANCHEN vom LACHS

Mit Weißwein-Senfsauce gratiniert, Schnittlauch, schwarzer Pfeffer 19,90

ZANDERFILET auf der HAUT gebraten

Safransauce, Kürbisgemüse und gebratene Polenta 39,50

PFEFFERPFÄNNCHEN -SCHWEINEFILET-

Paprika, grüner Pfeffer, Zucchini, Edamer, Kartoffelbaggala 22,90

SCHNITZEL „WIENER ART“

zartes Schweinerücken dünn geklopft mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 22,50

ENTENKEULEN aus dem ROHR

Entenjus, Blaukraut und Kartoffelklöße 19,90

ENTENBRUST aus dem ROHR

Entenjus, Blaukraut und Kartoffelklöße 29,50

RINDERBÄCKCHEN geschmort im GEMÜSEFOND

Burgunderjus, Kürbisgemüse und Kartoffelbaggala 28,90

Dessert

VALRHONASCHOKOLADE

Kuchen und Mousse mit Buchberghofeis 12,90

LEBKUCHENPARFAIT

RumtopfPflaumen-Mus 12,90

EMPFEHLUNG DER CHEFIN

UNSERE LEGENDE AUS ERLANGEN

Maitre Affineur Waltmann – Käseauswahl 13,50 / 17,50