

Degustationsmenü

Einstieg

Gänseleber & Räucheraal

Rote Beete, Kirsche, Oxalis

~

Bachforelle

Pilze, Liebstöckel

Jakobsmuschel & Kalbstatar

Gremolata, Parmesan, Zitrone

Seeteufel & Meeresfrüchte

Fenchel - Safran Sud

Limousin Lamm

Mediterranes Gemüse, Basilikum, Ziegenkäse
oder

Hasenrücken

Rosenkohl, Dattel, Schwarzwurzel

„Waldspaziergang“

Schokoladencreme, Wacholder, Steinpilz

Kürbis

Sanddorn, Mandarine

Käse vom Wagen

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Ausklang

Menü in 8 Gängen 143 €	&	wahlweise Weindegustation 103 €
Menü in 7 Gängen 129 €	&	wahlweise Weindegustation 93 €
Menü in 6 Gängen 115 €	&	wahlweise Weindegustation 83 €
Menü in 5 Gängen 101 €	&	wahlweise Weindegustation 73 €
Menü in 4 Gängen 87 €	&	wahlweise Weindegustation 63 €

Bei Menüänderungen kann gegebenenfalls
ein Aufpreis berechnet werden.

Wir bitten Sie, ab fünf Personen ein einheitliches Menü zu wählen.

Vegetarisches Menü

Einstieg

Pilze

Sellerie, Liebstöckel

~

Kohlrabi

Schnittlauchcreme, Kartoffel, Nussbutter

~

Gemüsezwiebel

Confiertes Eiden Ei

~

Amalfi Zitronensorbet

Champagnerschaum

~

Karotte

Süßkartoffel, Vadouvan

~

„Waldspaziergang“

Schokoladencreme, Wacholder, Steinpilz

Kürbis

Sanddorn, Mandarine

Käse vom Wagen

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Ausklang

Menü in 8 Gängen 95 € & wahlweise Weindegustation 103 €

Menü in 7 Gängen 85 € & wahlweise Weindegustation 93 €

Menü in 6 Gängen 75 € & wahlweise Weindegustation 83 €

Menü in 5 Gängen 65 € & wahlweise Weindegustation 73 €

Menü in 4 Gängen 55 € & wahlweise Weindegustation 63 €

Bei Menüänderungen kann gegebenenfalls
ein Aufpreis berechnet werden.

Wir bitten Sie, ab fünf Personen ein einheitliches Menü zu wählen.

À la carte

Vorspeisen:

Pilze Sellerie, Liebstöckel	18 €
Bachforelle Pilze, Liebstöckel	23 €
Gänseleber & Räucheraal Rote Beete, Kirsche, Oxalis	24 €

Zwischengänge:

Kohlrabi Schnittlauch, Kartoffel, Nussbutter	18 €
Gemüsezwiebel Confiertes Eiden Ei	22 €
Jakobsmuschel & Kalbstatar Gremolata, Parmesan, Zitrone	30 €
Seeteufel & Meeresfrüchte Fenchel - Safran Sud	30 €

Hauptgänge:

Karotte Süßkartoffel, Vadouvan	25 €
Seeteufel & Meeresfrüchte Fenchel - Safran Sud	39 €
Limousin Lamm Mediterranes Gemüse, Basilikum, Ziegenkäse	40 €
Hasenrücken Rosenkohl, Dattel, Schwarzwurzel	40 €

Desserts & Käse:

„Waldspaziergang“ Schokoladencreme, Wacholder, Steinpilz	16 €
Kürbis Sanddorn, Mandarine	16 €
Rohmilchkäse „Affineur Waltmann aus Erlangen“	19 €