

# SIGNATURE MENÜ

EIN KULINARISCHES ERLEBNIS MIT INTENSIVEN AROMEN  
AUS DER KÜCHE VON KÜCHENCHEF JOSCHUA TEPNER

**KOHLRABI & ROTE BETE** VG  
Bornheimer Apfel | Walnuss | Meerrettich

\* \* \*

**IMPERIAL WACHTEL**  
Kürbisbrioche | Salbei | Sonnenblumenkern

\* \* \*

**GERÄUCHERTER AAL & KALBSLEBER** LO  
Birne | Rauchsud | Blauer Schwede

\* \* \*

**JUNGER SPIEBER VOM DAMWILD** LO  
Brombeere | Sellerie Buchtel | Petersilienwurzel

\* \* \*

**PFIRSICH**<sup>3</sup> LO  
Thymian | Ingwer | Mandel

\* \* \*

**KÄSEAUSSWAHL** LO  
von "Maître Affineur" Volker Waltmann aus Erlangen

4 GANG-MENÜ € 105  
zuzüglich korrespondierender Weine € 68

5 GANG-MENÜ € 139  
zuzüglich korrespondierender Weine € 82

6 GANG-MENÜ € 149  
zuzüglich korrespondierender Weine € 92

# MITTAGSMENÜ

**KÜRBISCREMESUPPE**  
Kürbiskerne | Kräuter öl | Croutons

\* \* \*

**GESCHMORTE OCHSENBACKE**  
Portwein-Jus | Sautierter Waldpilze | Kartoffel Püree

oder wahlweise mit  
der Tagesempfehlung

\* \* \*

**CRÈME BRÛLÉE**  
Saisonales Obst | Rahmeis

2 GANG MITTAGS-MENÜ € 59  
3 GANG MITTAGS-MENÜ € 69

## VORSPEISEN

	€
<b>KOHLRABI &amp; ROTE BETE VG</b> Bornheimer Apfel   Walnuss   Meerrettich	29
<b>CEVICHE VON DER JAKOBSMUSCHEL</b> Zitrusfrucht   rote Zwiebel   Endiviensalat	36
<b>KRUSTENTIER COCKTAIL T</b> Cocktailsauce   Meerrettich   Kopfsalat   Mango	39
<b>HALBES DUTZEND FINES DE CLAIRE AUSTERN T</b> Schalotten Vinaigrette   Chesterbrot   Zitrone	48
<b>PRUNIER ST. JAMES KAVIAR</b> Toast   Schalotte   Eigelb   Eiweiß   Crème fraîche <b>wahlweise</b>	
15g Dose	75
30g Dose	130

## SUPPEN

<b>CREMESUPPE VON WALDPILZEN</b> Kräutersaitling   Buchenpilze   Portwein	21
<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE GF</b> Vidalia Zwiebel   gereifter Comte   Schnittlauch	19

## SALAT

<b>GEMISCHTER FRÜHLINGSSALAT VG</b> Balsamico Dressing   Tomate   Gurke gerösteter Traditionsbrotchip	21
<b>wahlweise mit</b>	
Gratinierter deutscher Edelziegenkäse	29
Gebratenes Lachsfilet	34
Gebratener Steinbutt	38
Filetstreifen vom deutschen Weiderind	42

## TAGESEMPFEHLUNG

Je 47 €

<b>MONTAG</b> <b>MAISPOULARDEN BRUST</b> Schalottenjus   Kartoffelgratin   Möhrengemüse	
<b>DIENSTAG</b> <b>KLEINES RINDERRÜCKEN STEAK</b> Portwein-Jus   hausgemachte Pommes   kleiner Salat	
<b>MITTWOCH</b> <b>GESCHMORTE KANINCHENKEULE</b> Rosmarin-Jus   cremige Polenta   Ratatouille	
<b>DONNERSTAG</b> <b>UNSERE OCHSENBRUST LO GF T</b> Meerrettichsauce   Wirsing   Bouillonkartoffeln	
<b>FREITAG</b> <b>GEBRATENES LACHSFILET</b> Beurre Blanc   sautierter Blattspinat   glasierte Kartoffeln	
<b>SAMSTAG</b> <b>ZÜRICHER GESCHNETZELTES</b> Waldpilzrahm   Kartoffelrösti   kleiner Salat	
<b>SONNTAG</b> <b>SONNTAGSBRATEN GF T</b> Portweinjus   getrüffeltes Kartoffelpüree   saisonales Gemüse	

## HAUPTGÄNGE

<b>GEFÜLLTER ARTISCHOCKENBODEN VG LO</b>	34
Annabelle Kartoffel   Wildkräuter   Pekannuss	
<b>GESCHMORTE KALBSROULADE LO</b>	42
Senfjus   Spitzkohl   Macaire Kartoffel	
<b>SENFROSTBRATEN VOM WEIDERIND LO T</b>	44
Geröstete Schalotten   cremiges Kartoffelpüree   Waldpilze	
<b>WIENER SCHNITZEL LF</b>	47
Eingelegte Preiselbeeren Hausgemachter Kartoffelsalat	
<b>GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT GF</b>	49
Risotto   Salatherzen weißer Tomatenschaum	

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer

T – Tradition V – Vegetarisch ; VG – Vegan ; GF – Glutenfrei ; LF – Laktosefrei ; LO – Lokal