

Unser Team empfiehlt...

2017 „Pur Mineral“ Silvaner Qualitätswein trocken
Weingut Fürst/Franken
0,1l 4,30

2017 Weißer Burgunder Kabinett trocken
Weingut Reiss/Franken
0,1l 4,00

2016 Michelbacher Spätburgunder Qualitätswein
Weingut Höfler/Franken
0,1l 4,40

2014 Banyuls Rimage AOC
Cave de l'Abbe Rous
5cl 6,00

Gewinnermenü unseres Auszubildenden
Mark Glöckner
im Rahmen des „Edgar Fuchs Academy Award“
zum Thema 30 Jahre Mauerfall

Frischkäseterrine aus roter und gelber Bete,
Petersilienschmand, gerösteter Buchweizen, Feldsalat
*Terrine of cream cheese with beetroot and yellow pray, parsley sour-cream,
roasted buckwheat, lamb's lettuce*

Kabeljau auf Rahmspinat mit Blätterteig
Cod, creamy spinach, puff pastry

Frischlingsrücken im Pancettamantel,
Apfel-Spitzkohlgemüse, Shiitake Pilze, Herzoginkartoffeln
*Saddle of wild boar piglet coated in pancetta, pointed cabbage with apple,
shiitake mushrooms, duchess potatoes*

LPG-Schnitte
Biskuitboden, Buttercreme, Butterkeks, Schokoladenglasur
Schwarzwälderkirschkompott, weißes Schokoladeneis
*Sponge cake, buttercream, rich tea biscuit, chocolate icing,
black forrest cherry compote, white chocolate ice-cream*

4-Gang Menü 55,00
3-Gang ohne Zwischengang 45,00