

Abendmenü

Entenleberparfait,
Silvanergelee, Brioche, Feldsalat
Duck liver parfait, white wine jelly, brioche, lamb's lettuce

Doradenfilet,
rotes Linsencurry
Sea bream fillet, red lentil curry

Kalbsrücken -rosa gebraten-,
cremiger Spitzkohl, Trüffeljus, Bernykartoffeln
Saddle of veal - roasted pink -, creamy pointed cabbage, truffle jus, "Berny" potatoes

Nougatkuchen,
Weißweibirne, gebrannte Mandeln, weißes Schokoladeneis
Nougat cake, white wine pear, roasted almonds, white chocolate ice cream

4-Gang Menü 64,00
3-Gang ohne Zwischengang 54,00

Unser Team empfiehlt...

2020 Cuvée Zeller Qualitätswein feinherb
Riesling/Scheurebe/Bacchus
Weingut Störrlein/Krenig/Franken
0,1l 4,30

2018 Michelbacher Spätburgunder Qualitätswein trocken
Weingut Höfler/Franken
0,1l 4,70

Grahams Tawny Portwein
10 Years
5cl 7,20