

Gebeiztes Forellenfilet	€ 19	
Meerrettich, Radieschen, Apfel, Fenchel <i>Weingut Hans Wirsching, Franken</i> 2016 Iphöfer Kronsberg Silvaner Alte Reben	€ 13 / 0,1l	
Bärlauch Suppe	€ 16	
Jahrgang Sardine und Senf-Ananas Chutney <i>Fürstlich Castell'sches Domäneamt, Franken</i> 2007 Casteller Schlossberg Riesling Trocken GG	€ 17 / 0,1l	
Sepia	€ 19	
Couscous, Kichererbsen, Karotte <i>Les Clos Perdus, Corbières</i> 2015 L'Année Blanc	€ 14 / 0,1l	
Gebratener Adlerfisch	€ 19	
Rauch, Coleslaw, Krustentiermayonnaise <i>Domaine Gerard Bertrand, Languedoc</i> 2016 L'Indomtable de Cigalus	€ 16 / 0,1l	
Geschmorte Lammschulter	€ 26	
Kohlrabi, Anis <i>2016 Château de Pibarnon, Provence</i>	€ 13 / 0,1l	
Kalb – Onglet und Leberknödel	€ 42	
Morcheln, Lauch, Joghurt <i>Azienda Agricola Ca' Rome, Barbaresco</i> 2010 Barolo Rapet	€ 21 / 0,1l	
Rinderfilet	€ 42	
Grüner Spargel, schwarzer Knoblauch, Trüffel Pommes Frites <i>2010 Château Biac, Bordeaux</i>	€ 19 / 0,1l	
Dornesche	€ 15	
Griesflammeri, Grüner Pfeffer, Grapefruit <i>Weingut Joh. Jos Prum, Mosel</i> 2015 Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese	€ 15 / 0,05l	
Ziegenquark	€ 15	
Rhabarber, Sauerampfer <i>Weingut Teperberg, Israel</i> Moscato Rosa	€ 12 / 0,05l	
4 - Gänge Menü	Forellenfilet / Adlerfisch / Kalb / Dessert	€ 86
6 - Gänge Menü	Sepia / Bärlauchsuppe / Adlerfisch / Lamm / Rinderfilet / Dessert	€ 117
ohne Weine		

Änderungen behalten wir uns vor