



Für Sie unser Menu du Chef:
Genuss in 2 Gängen nach beliebiger Auswahl
€ 33,00

Vorspeisen

Salatherzen im Balsamico Dressing mit Weißbrot-Croutons
€ 9,50

nach Wunsch begleitet von:

Maispoulardenbrust
€ 9,50

Tranchen vom Rinderfilet
€ 12,50

Rotschwanz Garnele
€ 12,50

Tafelspitz sous-vide gegart
in einer Kürbis-Vinaigrette mit Meerrettichschaum
€ 15,90

Tatar vom Weiderind an getrüffeltem Sauerrahm
mit Onsen-Ei und Röstbrot-Chip
€ 17,90

Suppen

Waldpilzsuppe mit Pfefferchip
€ 12,90

Tomatensenz und Basilikumnocken
€ 12,90



Hauptgänge

Duett von der Rinderbacke und Filet Mignon an Merlot-Jus
mit glasierter Karotte und fein gestampften Kartoffeln

€ 29,50

Filet vom Zander mit Flusskrebse
Ofentomate und Basilikum Linguine

€ 28,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Kartoffelsalat mit Speck

€ 28,50

Trompeten-Lauch-Nudeln mit Gorgonzolasoße
Käseblume

€ 22,80

Brust von der Maispoularde und Dreierlei vom Blumenkohl
Herzoginkartoffeln

€ 26,50

Entrecôte vom Weiderind unter der Schwarzbrotkruste
mit Zwiebel-Chutney, Speckbohnen, Kartoffelgratin

€ 28,50

Bachsaibling im Pankomantel
angerichtet auf einem Bett aus Weinkraut

€ 27,50



Nachspeisen

Schokoladen-Ingwer-Törtchen
mit Nougateis
€ 10,50

Sorbet- & Eisvariation „Franz“
Unser Service informiert Sie gern über die Auswahl des Tages
je € 5,00

„Crema Catalana“ zum Griestörtchen mit Apfelragout
€ 10,50

„Afogato al Caffè“
Espresso serviert in der Kugel vom Vanilleeis
€ 7,50