



Frühjahr

Bitte stellen Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü zusammen

Vorspeise:

- Gebeizte Lachsforelle mit Zitronen-Dill Tarte und Salat
- Carpaccio von der marinierten Rinderlende mit Röschen vom Mönchskopfkäse und Basilikumpesto
- Spargel- Bärlauchmousse mit Lachsrose und roh mariniertem Spargel (nach saisonaler Verfügbarkeit)

Suppe:

- Rinderkraftbrühe mit Leberknödel mal anders auf Spitzkraut
- Kräuterschaumsuppe mit Geflügelpraline (nach saisonaler Verfügbarkeit Bärlauchschaumsuppe)
- Spargelsuppe mit eigener Einlage und Schinkenstange (nach saisonaler Verfügbarkeit)

Zwischengang:

- Tafelspitzravioli in Brösel geschwenkt mit Meerrettich-Kartoffel-Gemüse und Preiselbeeren
- Kleine Kohlroulade mit Karottenpüree und Gnocchi

Hauptgang:

- Schweinemedallion mit geschmortem Fenchel und Tomatenrisotto
- Gebackene Forelle auf lauwarmem Kohlrabisalat mit Schnittlauchdrillingen
- Karotten-Grießwürfel auf Ruccolabett mit Kirschtomaten und Kräuterquark
- Gebratenes Stück aus der Steigerwälder Rehkeule mit Blumenkohl und Löffelspatzen

Dessert:

- Rote Grütze von gemischten Früchten mit Vanilleeis und Sahne
- Dreierlei von der Schokolade

Käse:

- Fränkische Käseauswahl

3 Gänge € 39,50

4 Gänge € 49,00

5 Gänge € 58,00

6 Gänge € 67,00