



Menue I

Hummerrahmsuppe mit Cognac abgeschmeckt
unter der Sahnehaube

Grünkernrisotto mit gebratenen Riesengarnelen

Filet vom argentinischen Weiderind
mit gebratener Entenstopfleber
dazu Herzoginkartoffeln und feine Gemüse

Variation von Sorbet und Mousse

Menu à 43,00 €

Menue II

Geflügelkraftbrühe mit Butterklößchen
und Eierstich

Schottischer Graved Lachs mit Dill-Senf-Soße an Salatbouquet,
dazu Ciabatta

Flugentenbrust in Aceto-Balsamico-Jus
dazu Kartoffelgratin und Spargelbohnen

Rahmeis mit heißen Sauerkirschen

Menue à 36,00 €



Menue III

Gebratene Seeteufelmedaillons
auf bunten Blattsalaten in Aceto-Balsamico

Klare Pilzessenz mit Currysahne überbacken,
dazu Blätterteigfleurons

Suprême von der Maispoularde
auf Blattspinat,
dazu in Salbeibutter geröstete Kartoffeln

Cremeeis mit Sabayon

Menue à 35,50 €

Menue IV

Klare Tomatensuppe mit Miniravioli

Tranchen von gebratener Entenbrust
auf bunten Blattsalaten in Himbeeressig, dazu Baguette

Schweinerücken „Wellington“ in Blätterteig mit Portweinjus
dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse

Rote Grütze mit Vanilleeis
und flüssiger Sahne

Menue à 31,50 €



Menue V

Kartoffelrahmsuppe mit Zwirnwurströllchen

Bunte Blattsalate mit gehobeltem Parmesan und Speck,
dazu Ciabatta

Kalbssteak in Rahmsoße mit frischen Steinchampignons
serviert mit Bandnudeln und Broccoli

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und geschlagener Sahne

Menue à 30,00 €

Menue VI

Odenwälder Räucherforelle
mit Sahnemeerrettich
an Salatbouquet, dazu Baguette

Rinderkraftbrühe mit Sherry und Kräuterflädle

Glacierte Putenbrust im Ganzen gebraten
mit Rosmarinjus,
dazu Broccoli mit Pinienkernen und Herzoginkartoffeln

Bayrisch' Crème mit frischen Früchten

Menue à 27,00 €