

Vorspeisen

Gebratene Jacobsmuscheln
mit Basilikum und Tomatencrostinis
€ 19,50

Mille-feuille von der Gänsestopfleber
mit Apfelchutney
€ 21,00

Gebackener Kalbskopf
mit gebratenen Garnelen
und Tomatensalat
€ 16,00

Weißes Mousse von der Tomate
mit Walnussvinaigrette
und Parmaschinken
€ 14,50

Suppe

Cappuccino von Waldpilzen
mit eigenen Ravioli
€ 9,50

Fisch

Medaillon vom Seeteufel
mit Olivenölsauce, geschmorten Zucchini
und Chorizorisotto
€ 28,50

Steinbuttfilet
mit Rotweinbutter, grünem Spargel
und gebratener Polenta
€ 27,00

Fleisch

Kross gebratener Iberico Schweinerücken
mit sommerlichem Gemüse
und Kartoffel-Oliven-Muffin
€ 23,00

Rinderfilettranchen
mit Trüffeljus, sautierten Pilzen
und Stampfkartoffeln
€ 29,00

Gebratene Wachtelbrüstchen
mit Kaffeejus, Fingermöhrrchen
und Brunnenkressepüree
€ 26,00

Menü

Amuse Bouche

Mille Feuille von der Gänsestopfleber
mit Apfelchutney

Gebratene Jacobsmuscheln
mit Basilikum und Tomatencrostini

Steinbuttfilet
mit grünem Spargel

Rinderfilettranchen
mit Trüffeljus, sautierten Pilzen
und Stampfkartoffeln

Tarte von weißem Pfirsich
mit Sauerrahmeis

Petit Fours

Fünf-Gang Menü € 69,00
mit begleitenden Weinen € 91,00

Vier-Gang mit Jacobsmuscheln oder Seeteufel € 61,00
mit begleitenden Weinen € 79,00
Drei-Gang Menü mit Jacobsmuscheln oder Mousse € 49,00
mit begleitenden Weinen € 63,00

Dessert

Sorbetauswahl
in der Hippentulpe
mit Früchten
€ 8,50

Weißes Schokoladentörtchen
mit Birnensorbet
€ 9,00

Espuma von der Kokosnuss
mit Passionsfruchtmousse
€ 9,50

Tarte von weißem Pfirsich
mit Sauerrahmeis
€ 10,00

Bâton von Valrhonachokolade
mit Krokant
€ 8,00

Französische Käseauswahl
mit Fruchtsenf
€ 10,00

Regionales & Klassiker

Salate

Kleiner gemischter Salat € 6,50

Bunter Salat
mit Poulardenbruststreifen,
Käse und gekochtem Ei € 14,50

Kleine Gerichte

Hausgebackener Flammkuchen
mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln € 9,00

Gebeizter Lachs mit Reibeküchlein,
Salatbouquet und Senf-Dillsauce € 13,50

Suppe

Rinderconsommé mit Gemüseperlen € 6,80

Gelbes Karottensüppchen
mit Ingwer € 6,90

Hauptgerichte

Pennnudeln mit Parmesansauce
und Pilzen € 12,50

Serrano & Co
Luftgetrockneter Serranoschinken, Fenchelsalami
und andere Leckereien vom Mittelmeer
klein € 12,50
groß € 16,50

Dorade Royale mit Kerbelbutter
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln € 17,50

Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und gemischtem Beilagensalat € 18,50

Argentinisches Rumpsteak vom Grill
mit Portweinjus, Kenia Böhnchen und Kartoffelgratin € 24,00

Ragout vom Kalb in Rotweinsauce
mit Mangold und Kartoffelpüree € 17,50

Burger vom Wagyu Rind mit Honig-Senf-Aioli,
Rucola und Parmesan im Sesambrötchen € 18,50

Menü

Gelbes Karottensüppchen
mit Ingwer
oder

Kleiner gemischter Salat

Ragout vom Kalb in Rotweinsauce
mit Mangold und Kartoffelpüree
oder

Dorade Royale mit Kerbelbutter
mit Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

Mousse von Karamellschokolade
mit Blaubeerchutney

3-Gang Menü € 25,00

Dessert

Walnusseis mit Ahornsirup
€ 5,80

Rote Grütze mit Vanilleis
€ 7,00

Mousse von Karamellschokolade
mit Blaubeerchutney
€ 7,00

Für unsere kleinen Gäste

Pennnudeln
mit Tomatensauce und Basilikum € 6,50

Nürnberger Rostbratwürstchen
mit Kartoffelpüree und kleinem Salat € 9,50

Gebackenes Seelachsfilet
mit Salzkartoffeln und gemischtem Salat € 10,50

Paniertes Schnitzel
mit kleinem Gemüse und Pommes frites € 10,50

Gebratene Maispouardenbrust
mit buntem Gemüse und Kartoffelkräpfen € 13,50