

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

| | | |
|---|--------------|--------------|
| <i>Vino Spumante brut, Sansibar Sylt</i> | <i>0,75l</i> | <i>49.--</i> |
| <i>21' Hochheim Höller Riesling - GG W. Künstler, Rheingau</i> | <i>0,75l</i> | <i>98.--</i> |
| <i>23' Grüner Veltliner Federspiel - W. Schmelz, Joching</i> | <i>0,75l</i> | <i>36.--</i> |
| <i>20er Pruno, Tempranillo - Cabernet, Ribera del Duero</i> | <i>0,75l</i> | <i>49.--</i> |
| <i>21er Borgo Scopeto - Chianti Classico, Montalcino</i> | <i>0,75l</i> | <i>46.--</i> |
| <i>17er Zweigelt 6 Jahre Holzfass - W.Tement, Südsteiermark</i> | <i>0,75l</i> | <i>59.--</i> |

KLASSIKER

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>

Pumpernickel | Schalotten- Himbeer- Vinaigrette | Zitrone Stk. 4.90

BLATTSALATE

Kartoffelflips | Speck | Tomaten | Radieschen | Kräuter 14.50

KÜRBISSCHAUMSUPPE

Kürbiskerne | Kernöl | Tartelette 14.50

REHRAGOUT

Semmelknödel | Preiselbeeren 18.50

ROTTALER RINDERFILET

Gemüse | Kartoffelpüree | Trüffeljus 46.00

GEFÜLLTE WACHTEL

Rahmkohlrabi | Reiberdatschi | Trüffeljus 38.00

DREIERLEI SORBET

Bunte Früchte | Crumbles 14.50

HEIDELBEERMICHL

Vanille | Staubzucker 18.50

KÄSE <<AFFINEUR WALTMANN, ERLANGEN>>

Feige | Trauben 19.50

MENÜ

REGENBOGENFORELLE

Quitte | Rettich | Schmand | Forellenkaviar 28.00

ODER

KAROTTE

Ingwer | Koriander | Zitrus 24.00

RAVIOLI

Jakobsmuschel | Kohlrabi | Alba Trüffel +1g 10.00 36.00

BRETONISCHER HUMMER

Trauben | Fenchel | Bisque | Portwein 38.00

SORBET

Cocos | Holunder '23 | Basilikum 14.50

WELCHENBERGER REHRÜCKEN

Tramezzini | Sellerie | Walnuss | Feige 46.00

ODER

WOLFSBARSCH

Kalbskopf | Schalotte | Grünkohl | Kartoffel | Apfel | Vin Jaune 46.00

KÄSE <<AFFINEUR WALTMANN, ERLANGEN>>

Feige | Trauben 14.50

NOUGAT

Mandel | Kalamansi | Champagner 19.50

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) 86

MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse) 155

MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise) 189