

# UNSERE WEINEMPFEHLUNG

<i>Vino Spumante brut, Sansibar Sylt</i>	0,75l	49.--
<i>12er Spiegelberg GG Pinot Gris W.Heitlinger, Baden</i>	0,75l	69.--
<i>24er Grüner Veltliner Federspiel - W.Lehensteiner</i>	0,75l	39.--
<i>22er Cuvee N1 W.Klumpp, Bruchsal, Baden</i>	0,75l	46.--
<i>21er Borgonero - Chianti Classico, Montalcino</i>	0,75l	48.--
<i>17er Zweigelt 6 Jahre Holzfass - W.Tement, Südsteiermark</i>	0,75l	59.--

## KLASSIKER

### AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>

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

### BLATTSALATE

Kartoffelflips | Speck | Tomaten | Radieschen | Kräuter 14.50

### GANSERLJUNG

Semmelknödel 18.50

### ZWIEBELSUPPE

Parmesan Tartelette 14.50

### GESCHMORTE RINDERBACKE

Wirsing | Reiberdatschi | Jus 36.00

### GEBRATENE KALBSLEBER

Kartoffelpüree | Apfel | Röstzwiebel 36.00

### WALLERGRÖSTL

Kartoffel | Gemüse | Lauchöl 34.00

### DREIERLEI SORBET

Bunte Früchte | Crumbles 14.50

### HEIDELBEERMICHL

Staubzucker | Vanilleeis 18.50

### KÄSE <<AFFINEUR WALTMANN, ERLANGEN>>

Feige | Trauben 19.50

# MENÜ

GEBEIZTE LACHSFORELLE <<Fischerei Mayer>> Kohlrabi   Meerrettich   Kräuter	28.00
ODER	
RIESENGARNELE Brombeere   Mais   Estragon	32.00
—————	
BERGKÄSE RAVIOLI Buchenpilze   Kerbel   Champagnerschaum	26.00
—————	
GEBRATENER KANINCHENRÜCKEN Artischocke   Erbse   Gnocchi   Trüffeljus	31.00
—————	
SORBET Cassis   Coco's   Minze	14.50
—————	
LAMMRÜCKEN Cous Cous   Paprika   Fenchel   Zitronengrasjus	46.00
ODER	
SKREI Polenta   Brokkoli   Lauch   Sellerie	46.00
—————	
KÄSE <<AFFINEUR WALTMANN, ERLANGEN>> Feige   Trauben	
—————	
SCHOKOLADE - HIMBEERE Joghurt   Sauerampfer	19.50

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	86
MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse)	155
MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise)	189