

**Samstag,**

**31. Oktober 2020**

**Menü € 42,00 / ohne Vorspeise € 38,00**

Werdenfelser Hirschkalbsschinken mit Apfelsenf

~

Hummersuppe mit Remy Martin

~

Medaillons vom Schweinefilet mit Salbeisauce,  
Kirschtomatenragout und pommes duchesse

~

Palette von hausgemachten Eis und Sorbets

Champagne Brut Réserve de L'Hommée, Roger Coulon 0,1l 12,00

1997 Madeira Single Harvest, Henriques & Henriques 5cl 9,00

Sangria – erfrischend mit leichter Würze 0,1l 5,50

### Vorspeisen

Carpaccio vom bayrischen Ochsen mit Parmesan und Spezielsauce	14,50
Hausgeräucherter Hirschkalbsschinken mit Apfelmarmelade und Feldsalat	15,00
Ravioli in Salbeibutter mit Tomatenkirschen	15,00
Gebeizter norwegischer Lachs mit Limonensauce und Wachtelei mit Ketakaviar	17,50
kleine Portion	14,50

### Suppen

Consommé mit Pfankuchenstreifen und Ravioli	7,50
Französische Fischsuppe mit Sauce Rouille	9,50

### Fische

Flußzanderfilet auf Estragonsauce mit Kirschtomatenragout und pommes naturees	26,00
Filets von der Dorade Royal im Kürbisnage mit Petersilienwurzeln und neuen Karoffeln	26,00
Nordsee Steinbutt auf der Kartoffelkruste gebraten mit beurre rouge, buntem Gemüse	30,00
	kleine Portion 26,00

### Hauptgänge

Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffel- Gurkensalat und Preiselbeeren	22,00
Kalbsnierchen "süß-sauer" mit Balsamicojus, Gemüse vom Markt und Kartoffelpurée	23,00
Entrecôte vom bayrischen Ochsen mit Pfeffersauce, buntem Salat und Süßkartoffel-Pommes frites	29,00

### Desserts

Palette von hausgemachten Eis und Sorbets mit Himbeercoulis	7,50
Bayrische Crème mit Himbeersauce und Quitten	8,00
Whiskey-Limonenparfait mit exotischen Früchten	9,00
Crêpes Suzettes am Tisch flambiert	12,00

### Weine

2018 Iphöfer Kronsberg Silvaner Kabinett trocken, Popp, Franken	0,20 l	7,00
2017 Llumi Blanc, Celler Alimara, Terra Alta	0,20 l	7,60
2018 Sauvignon Blanc, Dourthe No. 1, Bordeaux	0,20 l	8,00
2019 Rosé, Domaine Croix Belle, Languedoc	0,20 l	7,00
2016 "Drei Reben" Cuvée, Egon Schmitt, Pfalz	0,20 l	8,00
2016 Vina Perguita Crianza, Navarra	0,20 l	7,00
2015 Petite Sirène, AC Bordeaux	0,20 l	8,00
2016 Petit Guiraud, Sauternes (Süßwein)	0,10 l	10,00
2018 Fendant du Valais « Les Terrasses », Germanier	0,75 l	32,00
2012 Barbaresco, Az. Agr. Fontanabianca	0,75 l	55,00

### Digestif

Vieille Prune, Massenez	2 cl	4,50
Framboise Sauvage, Hagmeyer 43%	2 cl	4,80
Cognac X.O. Age de Fruit, Leopold Gourmel	2 cl	8,50

### Spezialbiere

Paulaner Zwickl Kellerbier naturtrüb	0,4 l	4,30
--------------------------------------	-------	------

### **Auf Vorbestellung!**

Knusprige Schweinshaxe mit der passenden Beilage – ab 2 Personen € 13,50 je Person  
Fleischfondue mit Bouillon, 250 g. verschiedene Filets und Hähnchen,  
verschiedene Saucen, Kartoffeln – ab 2 Personen € 35,00 je Person

**Wir verwenden vorwiegend regionale Produkte!**