

## Special Menü

### VORSPEISE

#### **ROTE WILDGARNELEN**

In Pernodbutter und Fenchel

### ZWISCHENGANG

#### **TERRINE von der ENTENLEBER**

Frisch gebackene Brioche und hausgemachtes Feigenchutney

### HAUPTGANG

#### **RINDERFILET**

In Kräuterbutter gebraten mit Cognacsauce und Wintergemüse

### DESSERT

#### **BELGISCHE SCHOKOLADE**

Kuchen und Mousse mit hausgemachtem Eis

4 Gänge 89,00

## Bistro Menü

### VORSPEISE

#### **ROTE BETE CARPACCIO**

Auf dem Salzbett gegart, Walnüsse, Feta, Balsamicoessig, Hollandaise

### HAUPTGANG

#### **SCHOTTISCHES LACHSFILET**

Scharf angebraten in Pernodsauce mit Gemüse und gebratener Polenta

### DESSERT

#### **AFFINEUER WALTMANN**

Kleine Rohmilch Käseauswahl

3 Gänge 42,00

## Wein der den Gaumen

### Beflügelt

### ALKOHOLFREI

#### **SAN BITTER X TONIC**

0,2 - 6,90 €

#### **CRODINO X TONIC**

0,2 - 6,90 €

#### **PRISECCO ALKOHOLFREI MANUFAKTUR JÖRG GEIGER**

Grünen Jagdbirne, rote Stachelbeere.  
Duftige Komponenten wie Orangenblüten,  
Akazien- und Holunderblüten.

0,1 – 6,50 €

#### **BAYREUTHER HELL**

-alkoholfrei-  
in der 0,5 Flasche  
4,50 €

### APERRO

#### **LILLET WILD BERRY**

0,2 - 8,90 €

#### **SARTI SPRIZZ ROSA**

Sarti Rosa, Secco  
0,2 – 8,90 €

#### **HABERSTUMPF „HELL“**

Handwerklich gebraute Bierspezialität  
aus Trebgast seit 1531  
in der 0,33 Flasche  
3,60 €

### WEIß

#### **2024er RIESLING**

trocken

#### **Waldemar Braun, Nordheim**

Aromen von gelben Früchten verbinden  
lebendige Frische und Fruchtliche auf  
schwerelose Art. Viel Finesse, getragen von  
mineralischer Säure, weckt das Verlangen nach  
einem weiteren Glas.

0,1 – 5,50 € / 0,2 - 8,90 € / 0,75 29,00

## Vorspeisen / Zwischengänge

### **EGERTALER FISCHSUPPE**

Gemüse, Pernod, Knoblauch und Zitrone 14,00 / 24,50

### **GILLARDEAU AUSTER No. 2**

Zitrone, Pumpernickel, Butter STÜCK/ 6,50

### **CARPACCIO vom IRISCHEN RIND**

Senf-Sherry-Sauce, Olivenöl, Parmesan 17,50

### **LABEL ROUGE LACHSFILET**

In Nussbutter confiert mit Schnittlauch, Zitrone und Maldon Sea Salt 17,50

## Hauptgänge

### **ZIEGENKÄSERAVIOLI mit ROTE BETE**

Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Kürbis, Rote Bete, Balsamessig 15,50

### **TRÜFFELRAVIOLI**

Parmesansauce, Selleriecreme, Balsamico Reduktion 19,90

### **TAGLIATELLE mit TRANCHEN vom LACHS**

Mit Weißwein-Senfsauce gratiniert, Schnittlauch, schwarzer Pfeffer 19,90

### **-DOVER SOLE-**

### **SEEZUNGE aus der NORDSEE**

1000g+ für 2 Personen entgrätet auf der Haut gebraten mit Petersilien/Mandelbutter, Sauce Hollandaise, Blattsalat und Salzkartoffeln p.P. 49,50

### **SCHNITZEL „WIENER ART“**

Zarter Schweinerücken dünn geklopft mit Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 22,90

### **PFEFFERPFÄNNCHEN**

-Filetspitzen vom Schwein-

Gebraten in Pfeffersauce mit Zwiebeln, Egerlinge, Zucchini, Paprika, Knoblauch, Edamer und Kartoffelbaggala 22,90

### **RINDERBÄCKCHEN**

Im Gemüsefond geschmort in Burgunderjus mit Wintergemüse und Kartoffelbaggala 28,90

### **BRUST vom MAISHUHN**

Auf der Haut gebraten mit Trüffelsauce, Gemüse und gebratene Polentawürfel 29,00

## Dessert

### **BELGISCHE SCHOKOLADE**

Kuchen und Mousse mit hausgemachtem Eis 12,50

### **ZITRONENTARTE**

Baiser, Mandel, hausgemachtes Eis 12,50

### **EMPFEHLUNG DER CHEFIN**

### **UNSERE LEGENDE AUS ERLANGEN**

Maitre Affineur Waltmann – Käseauswahl 13,00 / 17,00