

VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

Blattsalat | Mango | Honigmelone | Avocado |
Radieschen | French Dressing

14

CEVICHE

Calamari | Spargel | Gurken | Tomaten | Zitrus | Kräuter

19

HAUSGEBEIZTER LACHS

Kohlrabi | Liebstöckel | Äpfel | Wasabi | geeiste Bergamotte

20

BEEF TATAR

Perlzwiebeln | hausgemachtes Knäckebrot | Trüffel-Mayonnaise
Süßkartoffel Pommes | Kräuteröl

22

ZWISCHENGÄNGE

PIFFERLING-RAHMSÜPPCHEN

Eingelegte Enoki Pilze | Kräuteröl

14

TAGLIARINI

Pfifferlinge | Grana Padano | Pilznage

19

WILDFANG GARNELEN

Mais | Wilder Brokkoli | geröstetes Brioche | Bisque

23

SELLERIE RISOTTO

Blauschimmel Käse | Zitronen | Frühlingslauch | Gartenkresse

18

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

TAGLIARINI

Pfifferlinge | Grana Padano | Pilznage 28

SELLERIE RISOTTO

Blauschimmel Käse | Zitronen | Frühlingslauch | Gartenkresse 26

FISCH

LACHS

Austernpilze | Grana Padano | Pappardelle | Zitronennage 28

DORADENFILET

Gnocchi | Artischocken | Kalamata-Oliven | Basilikum Velouté 35

SAKU THUNFISCH

Kroketten | grüner Spargel | Erbsen Crème | Zitronen Velouté 38

FLEISCH

Maishähnchen-Suprême

Conchiglie Rigate | Austernpilze | Grana Padano | Kräuternage 28

KALBSSCHNITZEL

Gurkensalat | Stealth Fries | Sauce Remoulade | Preiselbeeren | Zitrone 33

TAFELSPITZ VOM KALB

Bouillon Kartoffeln | glasiertes Gemüse | Meerrettich Sauce 35

Kalbsrückensteak

Pfifferlinge | Kartoffeln-Comté-Puffer | Sellerie | Lakritz 46

ROASTBEEF (GRAIN FED)

Rosmarin Drillinge | Sellerie Crème | Artischocken | Bohnensalat | Jus

Lady's Cut, 200 g 42

Gentleman's Cut, 300g 52

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

Vanille | Ahornsirup Eis | Physalis | Kakao 12

BLAUBEER MOUSSE

Joghurt | Minzsorbet | Mohnkuchen 14

AFFOGATO

Vanille Eis | Karamell | Haselnuss | Espresso 9

SORBET TAGES-ANGEBOT

Marinierte Früchte | Sekt oder Wodka 6 | 8

FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

NUDELN

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan 10

NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat 16

NÜRNBERGER BRATWÜRSTCHEN

Kartoffelpüree | Buttergemüse 14