

ROMANTIKMENÜ

Wir freuen uns auf genussvolle Tage in unseren Waldstuben. Küchenchef Marwan Al-Hadithy versteht es wunderbar, saisonale Produkte mit feinen Aromen und überraschenden Akzenten zu verbinden. So entstehen Gerichte, die vertraut wirken und zugleich neue Geschmackserlebnisse eröffnen.

Abgerundet wird der Besuch durch unseren Serviceleiter Thomas Englisch, der Sie mit aufmerksamer Gastlichkeit begleitet und Ihnen gerne die passenden Weine empfiehlt.

Aperitif-Empfehlung

Alkoholfreier Aperol Spritz – 9,50 €
oder Sarti Spritz – 10,50 €

Vitello Tonnato

Saku-Thunfisch | Kapernäpfel | Perlzwiebel | Senfkaviar

2024 Roero Arneis | Vigne Sparse
Weingut Giovanni Almondo – Piemont 0,25 l 16,00 €

Wachtelbrust

Süßkirschen | Zwiebelmarmelade | Praline | Cassis-Jus

Spätburgunder trocken
feinfruchtig | elegant | leicht gekühlt 0,25 l 15,00 €

Dorade rosé

Erbsen | Pfifferlinge | Kartoffeln | Fenchel-Beurre-blanc

2024 Weißburgunder Reserve trocken | „Westhofener Morstein“
Weingut Seehof – Westhofen 0,25 l 20,00 €

und / oder

Kasseler

Süßkartoffeln | Einkorn | Wirsing | Orangenjus

Spätburgunder trocken
feinfruchtig | elegant | leicht gekühlt 0,25 l 15,00 €

Aprikose

Ricotta | Mohncreme | gepuffter Dinkel

2004 Carmes de Rieussec | Château Rieussec | Dessertwein 0,1 l 8,50 €

3-Gang-Menü: 68 € | 4-Gang-Menü: 80 € | 5-Gang-Menü: 109 €



VORSPEISEN

SALAT MILCHBORNTAL

Rucola | Serranoschinken | grüner Spargel | Grana Padano | Caesar Dressing 14

BEEF-TARTAR

Süßkartoffel- Pommes | Trüffelmayonnaise | Knäckebrot 22

CALAMARI

Ochsenherztomaten | Eingelegter Fenchel | Basilikum 18

ZWISCHENGÄNGE

PFIFFERLING-RAHMSUPPE

Sautierte Pfifferlinge | Avocado-Crostini | Kräuter 15

GEKÜHLTE ERBSEN-MINZSUPPE

Eismeergarnelen | Zuckerschoten | Buttermilch-Kamillenschaum | Chilifäden 15

PASTA

FETTUCCINE

Pfifferlinge | Trüffelnage | Grana Padano 18 | 28

RISOTTO

Pfifferlinge | Mais | Gorgonzola | Schnittlauch 17 | 27

HAUPTGERICHTE

SAKU-THUNFISCH

Kroketten | Grüner Spargel | Chicorée | Dashi 40

ADLERFISCH

Artischocken | Blumenkohl | Oliven | Senf-Velouté 38

WIENER SCHNITZEL

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet | Preiselbeeren 33

MEDAILLON VOM RINDERFILET

Kartoffelstampf | Bimi | Roscoff-Zwiebeln | Cognac-Pfeffer-Jus 46

ENTRECÔTE

Pfifferlinge | Thamaïs | Pommes frites | Salat bouquet | Chimichurri 42

DESSERTS

Kaffee-Crème Brûlée

Marinierte Erdbeeren | Beerensorbet | Hafer 13

AFFOGATO

Vanille Eis | Espresso | Karamell | Kakao-Crumble 9

ERDBEER TIRAMISU

Biskuit | Mascarpone | Erdbeereis | Cookies 12

SORBET TAGES-ANGEBOT

Marinierte Früchte 6

Sekt oder Wodka 8

FÜR UNSERE KLEINEN (JUNGEN) GÄSTE

NUDELN

Tomatensauce (natürlich apart) | Parmesan 10

NUGGETS

Pommes frites | kleiner gemischter Salat 16

NÜRNBERGER BRATWÜSTCHEN

Kartoffelpüree | Buttergemüse 14