

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 €

Gebeizte Lachsforelle

Terrine | Rote Bete | Rettich | Crème fraîche | Wakame

2024 Roero Arneis | Vigne Sparse | Weingut Giovanni Almondo - Piemont
[feinfruchtig | charmant | sanft würzig] 0,25 l 16,00 €

Entenbrust

Butternutkürbis | Mirabellen | Erdnuss | Frisée | Aprikosen

2023 Spätburgunder | Deutzerhof | Weingut Deutzerhof - Mayschoß
[feinwürzig | elegant | saftig] 0,25 l 15,00 €

Seehecht

Blumenkohl | Lauch | Petersilienwurzel | Bisque

2024 Chardonnay „R“ trocken | Westhofener Steingrube | Weingut Seehof - Westhofen
[cremig | feinwürzig | mit schönem Schmelz] 0,25 l 23,00 €

und / oder

Hirschkalbsrücken

Pochierte Birne | Baumkuchen | Shii Take | Preiselbeeren | Wacholder

2016 Lemberger „Simonroth MC“ Bio trocken | Weingut Rainer Schnaitmann - Fellbach
[würzig | kraftvoll | mit schöner Tiefe] 0,25 l 19,00 €

Callebaut Schokolade 70%

Tarte | Chantilly Creme | Cassis

Portwein rot | 10 Jahre 5 cl 6,00 €

3-Gang-Menü: 76 € | 4-Gang-Menü: 95 € | 5-Gang-Menü: 119 €



VORSPEISEN

Salat Milchborntal

Rucola | Serranoschinken | Feigen | Granatapfel | Gran Moravia 16

Beef-Tartar

Tramezzini | Süßkartoffel-Pommes | Trüffelmayonnaise 22

Ziegenfrischkäse- Galetts

Tamarillos | Rote Bete | Radieschen | Frisée 17

ZWISCHENGÄNGE

Suppe von der Hokkaidokürbis

Shiitake Pilze | Praline | Miso | Geröstete Kürbiskerne 14

Curry-Kokos-Süppchen

Garnelen in Panko | Gegrillte Ananas | Chilifäden | Limetten 15

PASTA

Tortellini

Ricotta | Radicchio | Mais | Erbsen 17 | 27

Fettuccine a la Carbonara

Guanciale | Pecorino | Schwarzer Pfeffer 18 | 28

HAUPTGERICHTE

Saku-Thunfisch

Kartoffel-Wasabi-Püree | Gegrillter Lauch | Karotten | Dashi Beurre Blanc 40

Loup de mer

Gnocchi | Salbei | Kohlrabi | Shimeji Pilze | Fenchel Beurre Blanc 38

Wiener Schnitzel

Pommes Frites | Sauce Remoulade | Salat Bouquet | Preiselbeeren 33

Simmentaler Rinderfilet

Kartoffel Gratin | Topinambur | Haselnuss | Cognac-Pfeffer-Jus 48

Roastbeef

Aubergine | Rote Zwiebeln | Labneh | Sumach | Jus 42

DESSERTS

Kaffee-Crème Brûlée

Mandeleis | Physalis | Hafer

13

Affogato

Vanille Eis | Espresso | Karamell | Kakao-Crumble

9

Tiramisu im Glas

Löffelbiskuit | Physalis | Kakao-Crumble | Tonkabohnen Eis

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 Bratwürstchen

Kartoffelpüree | Buttergemüse

14