

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 €

Variation vom Lachs

Gebeizt | Terrine | Tatar | Rettich | Wakame | Bergamotte

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

Entenbrust

Butternutkürbis | Mirabellen | Erdnuss | Frisée | Aprikosen

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

Seehecht

Blumenkohl | Lauch | Petersilienwurzel | Bisque

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

und / oder

Hirschkalbsrücken

Pochierte Birne | Baumkuchen | Shiitake | Preiselbeeren | Wacholder

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

Callebaut-Schokolade 70 %

Tarte | Crème Chantilly | Cassis

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 | Fenchelsalami | Feigen | Gorgonzola | French Dressing 16

Feldsalat

Quinoa | Rote Bete | Radieschen | Granatapfel | Kürbiskerne | Knäckebrot 14

Beef-Tartar

Tramezzini | Süßkartoffel-Pommes | Trüffelmayonnaise 22

ZWISCHENGANG | SUPPE

Kürbissuppe

Shiitake-Pilze | Praline | Schwarzer Knoblauch | Kräuter 15

Curry-Kokos-Suppe

Garnelen in Panko | Gegrillte Ananas | Miso | Chili 16

PASTA

Cappellacci

Butternutkürbis | Radicchio | Fetakäse | Walnuss 17 | 27

Penne all'arrabbiata

Tomaten | Chili | Rucola | Oliven | Pinienkerne 18 | 28

HAUPTGANG FLEISCH

Wiener Schnitzel

Stealth Fries | Remoulade | Salatbouquet | Preiselbeeren 33

Roastbeef

Aubergine | Labneh | Rote Zwiebeln | Sumach | Jus 42

Konfierte Entenkeule

Bohnen-Cassoulet | Wurzelgemüse | Aprikosenjus 35

Geschnetzeltes vom Wildbret

Feigen | Pilze | Serviettenknödel | Cognac-Pfefferrahm 36

HAUPTGANG FISCH

Yellowfin Tuna

Kartoffel-Wasabi-Püree | Lauch | Wilder Brokkoli | Sesam | Ponzu 40

Adlerfisch

Gnocchi | Salbei | Kohlrabi | Shimeji | Fenchel-Beurre-blanc 38

DESSERTS

Kaiserschmarrn

Heidelbeeren | Gewürz-Zucker | Rum-Rosinen-Eis 14

Affogato

Vanilleeis | Espresso | Karamell | Kakao 9

Tiramisu

Mascarpone | Feigen | Kakao | Tonkabohnen-Eis 13

Sorbet

Mit Früchten 6

Mit 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