

Kronenmenü

Frühlingssalate / Pastrami Schinken

frischer Tages-Saft

Mango-Orange

oder

asiatischen Geflügelbrühe



Steinköhlerfilet gebraten

(Familie der Dorsche)

Kräuterrisotto / Strauchtomaten / Safranschaum

Tiramisu / Erdbeersorbet

€ 58

Feinschmecker Menü

Wildgeflügelterrinen mit Gänseleber / Aprikosengelee

Blumenkohl-Kreuzkümmel-Cremesuppe





Seezungenfilet gegrillt

Süßkartoffelpüree / Pak Choi

Lammkaree rosa gebraten

gebackene Polenta / Pistazie / Artischockengemüse

Ziegenkäse gereift / Feigensenf

Törtchen von Aprikose & weißer Schokolade

Aprikosensorbet

€ 82

Frühlings-Aperitif

Limoncello - frischer Orangensaft

Gutedelwinzersekt 1 Glas 0,1ltr. €7

2011er Spätburgunder Winklerberg GG, Weingut Dr. Heger
0,75lr Flasche € 65

die Vorspeisen

Frühlingsсалate / Hausdressing

gepickelte Rübchen

€ 13



Frühlingrolle / Landschwein / Ingwer / Takoyakidipp

€ 16



Fjordsaibling lauwarm gebeizt

Kartoffelvinäigrette / Pack Choi

€ 17

Wildgeflügelterrine mit Gänseleber / Aprikosengelee

€ 20

Blumenkohl-Kreuzkümmel-Cremesuppe

€ 8



Tagessuppe wie Hausgastmenü

€ 8

Hauptgerichte

Sojabohnen vom Lindenbrunnenhof „Familie Binder“ Forchheim

Feines vom hausgemachten Tofu

Dim. Sum / gegrillter Tofu / Edamame / Pak Choi / Shiitake

€ 27



Quinoabällchen knusprig

Schwarzwurzelgemüse / gebackener Lauch

€ 27



Steinköhlerfilet gebraten

(Familie der Dorsche)

Kräuterrisotto / Strauchtomaten / Safranschaum

€ 33

confierte Rinderwade

leichte Kräuterjus / Frühlingsschmorgemüse / Kräuterpizocchel

€ 29

Guckert's Hähnchen

geschmorte Keule mit Bärlauch im Brick Teig & Brust gebraten

Saubohnen / Karotten / Morchel / Gnocchi

€ 30

Rib Eye von der Färse gegrillt

für Fleischkenner (Rückensteak mit hohem Fettanteil)

feine Gemüse / French fries

€ 39

das Dessert

unsere Eis & Sorbet / Sahne

€9

Törtchen von Aprikose & weißer Schokolade

Aprikosensorbet

€13

Tiramisu / Vanilleeis

€13

Käseauswahl

aus nah und fern / Feigensenf

€13