

Vorspeisen

starters

Warmes Sauerteigbrot von Jochen Gaues^{1 (Weizen)}
gesalzene Butter · Melange Noir

Warm sourdough bread of Jochen Gaues^{1 (Wheat)}
Salted butter · Melange Noir

6

Ziegenkäse Crème Brûlée^{3,7,12 (vegetarisch)}
Wildkräutersalat · Himbeer Dressing

Goat's cheese crème brûlée^{3,7,12 (vegetarian)}
Wild herb salad · raspberry dressing

21

Marinierter Feldsalat^{1,7 (vegetarisch)}
Kartoffeldressing · Senfkaviar · gebeiztes Eigelb ·
Thymian-Croûtons

Marinated lamb lettuce^{1,7 (vegetarian)}
*Potato dressing · Mustard caviar · Pickled egg yolk · Thyme
croutons*

19

Gegrillte Jakobsmuschel^{7,14}
Blumenkohl · Roscoff Zwiebel · Lardo di Collonata
Grilled Scallop^{7,14}
Cauliflower · Roscoff onion · Lardo di Collonata

28.5

Tranche von der gesiedeten Jungbullen Brust³
Liebstöckel Mayonnaise · Kernöl ·
gesäuerte Radieschen und Buchenpilze · Meerrettich

*Tranche from the boiled young bull breast*³
*lovage mayonnaise · seed oil ·
pickled radishes and beech mushrooms · horseradish*

29

Suppe *soup*

Bärlauch Schaumsuppe^{1,7 (vegetarisch)}
mit Spargeleinlage

Wild garlic foam soup^{1,7 (vegetarian)}
with asparagus garnish

optional mit Garnele +3
optionally with prawn +3

12

Rinderconsommé^{6,9,13}
Seidentofu · Miso · Sesamöl

Beef consommé^{6,9,13}
Silken tofu · Miso · Sesame oil

14.5

Zwischengerichte *second*

Acquerello Risotto⁷ (vegetarisch)

Petersilienchlorophyll · Amalfi-Zitrone

Acquerello Risotto⁷ (vegetarian)

Parsley chlorophyll · Amalfi lemon

21

Hausgemachte Tagliolini^{1(Weizen),3,7,9} (vegetarisch)

Sommertrüffel · 36-Monate gereifter Parmesan

Homemade Tagliolini^{1(Wheat),3,7,9} (vegetarian)

summer truffle · Parmesan aged for 36 months

24

Hauptspeisen *main courses*

Gegrillter Spitzkohl vom Salzbett (vegan)

Gebrannter Kümmelstaub · Cidre Gel · Cranberry Vinaigrette

Grilled pointed Cabbage from the salt board (vegan)

Roasted caraway dust · Cider gel · Cranberry vinaigrette

26

1/2 Pfund Abensberger Landspargel³ (vegetarisch)

neue Kartoffeln · Nussbutter-Hollandaise

1/2 Pound Abensberg asparagus³ (vegetarian)

new potatoes · nut butter hollandaise

28

optional mit Land- und Wacholderschinken von der Metzgerei Klobeck +8

optionally with country and juniper ham from the Klobeck butcher's shop +8

Pochiertes Welsfilet^{7,9}

Wurzelwerk · Risolleekartoffeln · Apfelessig-Beurre Blanc

Poached catfish fillet^{7,9}

Braised root · Risolee potatoes · Apple vinegar beurre blanc

32

Gebratenes Filet vom Zander⁷

Chorizo-Polenta · Spargel Erbsen Ragout · Zitronen Velouté

Fried fillet of zander⁷

Chorizo polenta · asparagus and pea ragout · lemon velouté

34

Gegrillte Oberkeule vom Maishuhn^{1(Weizen),7,9}

Cremige Thymian-Fregola · Geflämmtter Lauch

Grilled leg of corn-fed chicken^{1(Wheat),3,4,7}

Creamy thyme fregola · Flamed leek

34

Geschmortes Bäckchen vom Duroc Schwein^{1(Weizen),7,9}

Bio-Kartoffelpüree · Ofenkarotten · Röstschalotten

Braised cheek of Duroc pork^{1(Wheat),7,9}

Mashed potatoes · Baked carrots · Roasted shallots

39

Vom Grill *barbecue*

Rücken vom Hunsrücker Milchkalb

Loin of Hunsrück milk-fed veal 200 g 42

Dry Aged Entrecôte von der deutschen Almfärse

Dry aged Entrecôte from German Alpine heifer 250 g 44

Filet von der deutschen Almfärse

Fillet of German Alpine heifer 200 g 47

Dry Aged Tomahawk Steak ca. 900 g für 2 Personen

Dry Aged Tomahawk Steak ca. 900 g for 2 persons **pro Person**
per person 45

Wir servieren all unsere Grillgerichte mit Kräuterbutter.
We serve all our grilled specialties with herbal butter.

Beilagen *sides*

Cremige Thymian-Fregola · Zitrone^{1(Weizen),7}

*Creamy thyme fregola ·
Lemon^{1(Wheat),7}* 8

Saisonaler Beilagensalat · Balsamico-Vinaigrette^{e,10}

*Seasonal side salad ·
Balsamic vinaigrette^{e,10}* 6.5

Bio-Kartoffelpüree · Nussbutter

*Mashed potatoes · Brown
butter* 7.5

sautierter Mangold · Weinbeeren^a

sautéed chard · raisins^a 7

Pommes Frites

French fries 8

Spargel Erbsen Ragout · Kerbel⁷

*asparagus and pea ragout ·
chervil⁷* 8

Acquerello Risotto · Petersilienchlorophyll⁷

*Acquerello Risotto · Parsley
chlorophyll⁷* 9.5

Soßen *sauces*

Pfefferrahmsauce^{1(Weizen),9}

Creamy pepper sauce^{1(Wheat),9} 7

Sauce Béarnaise^{3,7}

Sauce béarnaise^{3,7} 7

Sauce Demi-Glace⁷

Sauce Demi-Glace⁷ 7

Kräuterbutter

Herbal butter 4

Nachspeisen

desserts

Lauwarmer Valrhona-Schokoladenkuchen^{1(Weizen),3,7,8}

Himbeersorbet · Hafer Crunch

*Warm Valrhona chocolate cake^{1(Wheat),3,7,8}
Raspberry sorbet · Oat crunch*

13

Hausgemachter New York Cheesecake^{1(Weizen),3,7,8}

Waldfrucht · Joghurt

*Homemade New York Cheesecake^{1(Wheat),3,7,8}
Red berries · Yogurt*

13

Hausgemachte Sorbet Variation

Täglich wechselnde Sorten

*Homemade sorbet variation
Different flavours every day*

pro Kugel *per scoop* 5

Süßwein *dessert wine*

2021 Volkacher Ratsherr Riesling Auslese

Max Müller I, Franken

0.05 l 9.5

0.5 l 98

Weine & Getränke

wines & drinks

In unserer umfangreichen Barkarte finden Sie neben unseren Klassikern auch ausgewählte Weine und fein abgestimmte Cocktails.

In addition to our classics, you can find selected wines and perfectly mixed cocktails.

Allergene *Allergens* 1) Gluten *Gluten* 2) Krebstiere *Shellfish* 3) Eier *Eggs* 4) Fisch *Fish* 5) Erdnuss *Peanuts* 6) Soja *Soy* 7) Milch *Milk* 8) Schalenfrüchte *Nuts* 9) Sellerie *Celery* 10) Senf *Mustard* 11) Sesam *Sesame* 12) Schwefeldioxid *Sulphur dioxide* 13) Lupinen *Lupins* 14) Weichtiere *Molluscs* a) Konservierungsstoffe *Preservatives* b) Geschmacksverstärker *Flavour enhancers* c) Phosphat *Phosphate* d) Koffein *Caffeine* e) Antioxidationsmittel *Antioxidant*