

Menüauswahl 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn

Gourmet Menü

Gebratene Wachtelbrust
auf Gewürzbirnenspalten und bunten Pflücksalat

* * *

Cremesuppe vom der gelben Paprika
mit Rinderfiletcarpaccio

* * *

Rinderfilet unter der Kräuterkruste
*an Portweinschalotten dazu Kräuter- Kartoffelgratin
und Grillgemüse*

* * *

Mille feuille vom hausgemachten Mohnmousse
und Himbeerkompott

3- Gänge ohne Vorspeise 37,00 €
4- Gänge 46,00 €

Feinschmecker Menü

Zweierlei Tatar vom hausgebeiztem Lachs
*mariniert mit Meerrettich - und Limettenschmand
an Apfel - Kartoffelreibeküchle*

* * *

Wildessenz
mit Preiselbeerravioli

* * *

Lackierte Barbarie Entenbrust
*auf Speckwirsing, hausgemachten Schupfnudeln
und Orangenjus*

* * *

Duett vom Schokoladenmousse
auf saisonalen Beeren

3- Gänge ohne Vorspeise 35,00 €
4- Gänge 41,00 €

Fränkisches Menü

Hausgemachte Tafelsitzsülze
an Schnittlauchvinaigrette und bunten Salatbouquet

* * *

Mostsüppchen
mit Schwarzbrotcroûtons

* * *

Würzburger Ratsherrenteller
*Schweinemedailon, fränkische Rostbratwurst, knusprig
gebratener Speck,
Bratkartoffeln und Champignonrahm*

* * *

Fränkische Apfelküchle
mit Vanillesaucé

3- Gänge ohne Vorspeise 29,00 €
4- Gänge 36,00 €

Main Menü

Carpaccio vom norwegischen Fjordlachs
an Oliven- Zitronengrasvinaigrette

* * *

Mildes Senfsüppchen
mit geriebenem Apfel und Croutons

* * *

Gebratenes Saiblingsfilet mit Riesengarnele
serviert auf grünen Spargel-Brotsalat

* * *

Hausgemachtes Schmandeis
auf marinierten Orangenfilets

3- Gänge ohne Vorspeise 34,00 €
4- Gänge 42,50 €

