

Mittagskarte von Montag bis Freitag

*Samtsüppchen vom Knollensellerie
mit Walnuss und Kräuteröl*

*Rücken vom Iberico Schwein
mit gebratenen Waldpilzen und Kräuterrisotto*

oder

*Filet vom Kabeljau
mit mariniertem CousCous und Tomaten-Lauch Gemüse*

*Eingelegter Pfirsich mit marinierten Himbeeren
und Vanilleeis*

*Bitte wählen Sie Ihr 2-Gang Menü für € 25,0 pro Person
oder entscheiden Sie sich für das 3-Gang Menü für € 29,5 pro Person*

Vorspeisen

Thunfisch - als Carpaccio <i>Avocado / Limette / Sesam</i>	14,0
Tomate - als Gazpacho <i>Gurke / Tomate / Paprika / Graubrot</i>	9,0

Hauptspeisen

Fisch des Tages - Bitte fragen Sie unseren Service <i>Saisonale und passende Beilagen</i>	Tagespreis
Perlhuhn - gebratene Brust <i>Mais in Variation / wilde Kräuter</i>	26,0
Kalbsrücken - aus dem Münsterland <i>Aborio Reis / Pfifferling / PX Essig</i>	28,0

Desserts

Saure Sahne - gebrannte Creme <i>Pfirsich / Himbeere / Vanille</i>	10,0
--	------

Rohmilchkäse - von Volker Waltmann aus Erlangen

10116

Kompott / Früchtebrot / Weintrauben