

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

<i>Vino Spumante brut, Sansibar Sylt</i>	0,75l	49.--
<i>12er Spiegelberg GG Pinot Gris W.Heitlinger, Baden</i>	0,75l	69.--
<i>23er Grüner Veltliner Federspiel - W. Schmelz, Joching</i>	0,75l	36.--
<i>20er Pruno, Tempranillo-Cabernet, Ribera del Duero</i>	0,75l	49.--
<i>21er Borgo Scopeto - Chianti Classico, Montalcino</i>	0,75l	46.--
<i>17er Zweigelt 6 Jahre Holzfass - W.Tement, Südsteiermark</i>	0,75l	59.--

KLASSIKER

AUSTERN <<FINE DE CLAIRE>>

Pumpernickel | Schalotten- Himbeer- Vinaigrette | Zitrone Stk. 4.90

BLATTSALATE

Kartoffelflips | Speck | Tomaten | Radieschen | Kräuter 14.50

PETERSILIENWURZELSUPPE

Einlage | Petersilienöl | Tartelette 14.50

REHRAGOUT

Semmelknödel | Preiselbeeren 18.50

REHSCHNITZEL

Wirsing | Reiberdatschi | Wacholderjus 34.00

GEFÜLLTE WACHTEL

Rahmkohlrabi | Reiberdatschi | Trüffeljus 38.00

DONAUWALLER IM WURZELSUD

Kartoffeln | Meerrettich | Wurzelgemüse | Olivenöl 34.00

DREIERLEI SORBET

Bunte Früchte | Crumbles 14.50

GRIEBKNÖDEL

Beerenragout | Vanille 18.50

KÄSE <<AFFINEUR WALTMANN, ERLANGEN>>

Feige | Trauben 19.50

MENÜ

THUNFISCH <<YELLOW FIN>> Ingwer Rettich Schmand Buttermilch Bergamotte	29.00
ODER	
CHAWANMUSHI Blumenkohl Zitrus Kerbel	24.00
—————	
KRUSTENTIER DIM SUM Dashi Radieschen Schnittlauch Topinambur	34.00
—————	
KALBSBRIES Paprika Erdnuss Frühlingslauch Trüffeljus	39.00
—————	
SORBET Physalis Cocos Sesam	14.50
—————	
BARBARIE ENTE Karotte Mandarine Curry Malabar Pfeffer	44.00
ODER	
SEETEUFEL Thymian Tomate Pommery Senf Beurre Blanc	46.00
—————	
KÄSE <<AFFINEUR WALTMANN, ERLANGEN>> Feige Trauben Quitte	14.50
—————	
SCHOKOLADE - PASSIONSFRUCHT Sauerrahm Champagner Mango	19.50

MENÜ 3 Gang (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)	86
MENÜ 6 Gang (Sorbet oder Käse)	155
MENÜ 8 Gang (Hauptgang wahlweise)	189