

Speisen

Menüvorschlag I

Amuse Gueule – kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeise

Sashimi vom Yellow-fin Thunfisch mit Honig-Soja-Vinaigrette
Wasabicreme und Shiso-Kressesalat

Hauptgang

Sous Vide gegartes Rinderfilet unter einer Kräuterkruste
mit Süsskartoffelstrudel und Karotten-Ingwer-Espuma und buntem Gemüse

oder

Konfiertes Wolfsbarschfilet auf Zitronenschaum mit sautiertem Fenchel
und Grilltomaten mit Schnittlauchkartoffeln

Dessert

Erdbeer-Vanille-Charlotte an Cassis-Zabaione

Menüpreis pro Person

58,50 €

Getränke

Mineralwasser Selters still & spritzig 0,75	4,50 €
Apfel-, Orangen-, Trauben- & Johannisbeersaft 0,3	3,10 €
Coca Cola, Light, Zero 0,3, Fanta 0,3, Sprite 0,3	
Zirndorfer Kellerbier vom Fass 0,3	2,80 €
Tucher Pilsener vom Fass 0,3	2,80 €
Tucher Helles Hefeweizen 0,5	3,80 €
Tucher Leichtes Hefeweizen 0,5	3,80 €
Tucher Dunkles Hefeweizen 0,5	3,80 €
Tucher Hefeweizen Alkoholfrei 0,5	3,80 €
Becks Pils Alkoholfrei 0,33	2,80 €
2018 Rosso Passo 0,75	25,50 €
<i>Cuvée (Merlot & Sangiovese), trocken, Italien</i>	
2018 Colle dei Tigli 0,75	24,50 €
<i>Cuvée (Garganega & Cortese), trocken, Italien</i>	
Prosecco 0,1	3,80 €
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Sprudel) 0,2	5,50 €
Hugo (Prosecco, Holunder, Minze, Sprudel) 0,2	5,50 €
Lillet Wild Berry 0,2	5,50 €
Tee	1,80 €
Kaffee	2,20 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	3,20 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	2,80 €
Heiße Schokolade	1,80 €