

Themenküche

Festliche Zeit



Rotwein

2017 Chianti Classico
DOCG Fattorie Melini
dominante Frucht, im Ausklang
nachhaltige Mandeltöne

0,1 l 3,70
0,2 l 5,60
0,5 l 12,90

Weißwein

2019 Vernaccia de San Gimignano Le Grillaie
DOCG Fattorie Melini
vollmundig-fruchtige Aromen
harmonisches Finale

0,1 l 3,70
0,2 l 5,60
0,5 l 12,90

Bei Allergien fragen Sie bitte unser Servicepersonal
nach unserer separaten Allergiekarte.
In allen angegebenen Preisen sind Service
und die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten.

Themenküche

Festliche Zeit

| | Euro |
|--|-------|
| Vorspeise „Gewürzweltreise“ (vegetarisch) Maki-Sushi mit Gemüse, Tomaten-Bruscetta, Linsen-Curry-Paste, Karotten „süßsauer“ im Orangen-Ingwer-Sud | 7,20 |
| Poulardenbrust mit karibischen Gewürzen, Orangen-Reis, Mango-Papaya-Salsa | 15,80 |
| Rehrückenfilet geräuchertes Kartoffelpüree, Speckbohnen, Apfel-Preiselbeer-Confit | 22,00 |
| Knusprige Gänsebrust Rotkohl, Klöße, Apfel-Preiselbeer-Confit | 22,00 |
| Papageienfisch mit Garnelen in Tomaten-Kokos-Soße, Orangen-Reis | 17,40 |
| Variation von Grana Padano (vegetarisch) Spaghetti mit Käse-Wein-Soße, Gnocchis, Zucchini-Piccata | 14,80 |

Dessert

| | |
|--|-------|
| Der Apfel | Euro |
| Dreierlei vom Apfel (vegan) | 5,80 |
| Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit | |
| Wiener Apfelstrudel | 5,10 |
| Vanille-Eis, Sahne | |
| Weltfränkisch-Süß | |
| Dessertvariation "Alte Vogtei" | |
| Für eine Person | 9,80 |
| Für zwei Personen auf einer Etage serviert | 18,90 |
| Eine kleine, Süße Verführung | |
| Pralinen-Mousse im Glas | 3,20 |
| Crème brûlée | 3,20 |
| Mit Espresso | 5,00 |
| Vanille-Eis mit heißen Himbeeren | 5,40 |
| Wintersonne | |
| Zweifarbige Schokoladen-Mousse | 7,20 |
| Orangen-Confit, Safran-Eis | |
| Eis vom Bauernhof, Familie Höfler | |
| Cookies, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet | |
| 3 Kugeln gemischtes Eis | 4,80 |
| 1 große Kugel Eis | 3,20 |