

Themenküche

Festliche Zeit

	Euro
Menü	
Rehcappuccino Wacholderklößchen, Gemüse	6,80
„Umami“ Rinderrückensteak mit Umami-Marinade, geräuchertes Kartoffelpüree, gebratene Kräutersaitlinge	23,50
„Gewürzinsel“ Kardamom-Creme mit Feigenmark, Pflaumen-Zimt-Eis (vegan), Kumquats mit Vanille	7,20
Menüpreis 34,00	
Der Wein zu unserer Themenküche "Festliche Zeit"	
Rotwein Acolon	

2017 Rödelseer Schwanleite
Weingut Popp, Iphofen
Sauerkirsche, vollmundig

0,1 l 4,50

0,2 l 6,80

0,5 l 16,00

Themenküche

Festliche Zeit

Euro

Levante-Vorspeise

Orientalische Vorspeise aus den Ländern des östlichen Mittelmeers

Spinat-Baklava mit Ras el hanout

7,40

Paprikapaste mit Walnuss

Baba Ganosh mit Zitronenöl

Rehrückenfilet

Rosa gebraten mit Togarashi-Gewürzöl, Dashi-Nudeln,

26,00

Gemüse, eingelegter Ingwer

Rotbarschfilet

Mit Kräuteröl mariniert, Pistazien-Safran-Risotto, gebratenes

16,80

Gemüse

Knuspriges Entenviertel

Rotkohl, Klöße, Orangensoße

16,80

Maispoularde

Kürbis-Rahm-Spaghetti, gebratene Kräuterseitlinge, Salat

16,80

Früchte des Ölbaums (vegan)

Spaghetti mit Basilikum-Pesto, Röstbrot mit Tapenade,

Caponata-Gemüse, Linsenküchle, Salsa verde

15,80

Dessert

	Euro
Der Apfel	
Dreierlei vom Apfel (vegan)	
Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
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	3,50
Crème brûlée	3,50
Pralinen-Mousse oder Creme brûlée mit Espresso	5,80
Schokoschmelziger Brownie mit Zitronen-Schmand-Eis, Sahne	4,80
Dänischer Glücksbringer -Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensoße, Sahne	4,80
Zwei Engel – Große Kugel Vanille-Eis mit heißen Himbeeren, Sahne	4,80
Affogato - Espresso mit Vanilleeis	4,30
„Gewürzinsel“	
Kardamom-Creme mit Feigenmark, Pflaumen-Zimt-Eis (vegan), Kumquats mit Vanille	7,20
3 Kugeln Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	5,10
1 große Kugel Eis/Sorbet aus unserer Auswahl	3,40
Eis & Sorbet aus Frankreich und Italien	
Erdbeer-Sorbet, Walnuss-Eis, Vanille Eis, Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade),	
Eis & Sorbet aus der Vogtei	
Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet, Zitronen-Schmand-Eis, Karamell-Kokos-Eis (vegan)	