

Themenküche

„Leuchtfener“

Herbstliche Küche von Nord und Ostsee

Menü	Euro
„Küstenvorspeise“	7,80
Tatar von geräuchertem Matjes mit Apfelschmand Hollsteiner Katenschinken mit Ziegenkäsecreme und Rapsöl Wildterrine mit Preiselbeer-Senf	
Duett von Nord und Ostsee	19,80
Kabeljau & Meeräsche gebraten mit Senfsoße, Kartoffel-Sellerie-Püree, Rahmwirsing	
„Süßes Leuchtfener“	
Eiergrog-Parfait, Blaue Grütze, Sanddorn-Creme	7,20
Menüpreis 33,00	

Weinempfehlung zu unserer Themenküche „Leuchtfener“

Weißwein

Blauer Silvaner

2021 Iphöfer Kalb, Weingut Popp, Iphofen

Reife Äpfel, weicher Silvaner

0,1 l 4,50

0,2 l 6,80

0,5 l 16,00

Themenküche

„Leuchtfeuer“

Herbstliche Küche von Nord und Ostsee

Aperitif

Sanddorn-Spritz 0,2l 4,90
 Sanddorn, Soda, Secco

Sellerie-Sanddorn-Suppe	5,40
Karottenstroh	
Kalbshaxenfleisch	16,80
Meerrettichsoße, gebratener Spitzkohl, Pfannen-Kartoffeln, Preiselbeer-Senf	
Edel-Labskaus	23,50
Rinderrückensteak, Tatar von geräuchertem Matjes, Rote Beete-Kartoffel-Püree, Würzgurken, Hollandaise	
Fischeintopf	18,80
Kabeljau, Meeräsche, Nordseekrabben, Rote Beete-Kartoffel-Püree als Vorspeise	12,50
Rinderroulade	17,50
Kräuter-Schmand-Soße, Kartoffel-Sellerie-Püree Rahmwirsing	
Kraut & Rüben (vegan)	15,80
Wirsing-Büttel, gebratener Spitzkohl, Karotten-Ingwer-Soße	

Dessert

Der Apfel	Euro
Dreierlei vom Apfel (vegan) Apfel-Schoko-Brownie, Gewürz-Apfel-Sorbet, Safran-Apfel-Confit	5,80
Wiener Apfelstrudel Vanille-Eis, Sahne	5,40
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	3,30
Crème brûlée	3,30
Mit Espresso	5,40
Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4,10
Dänischer Glücksbringer Große Kugel Vanille-Eis, Schokoladensauce, Sahne	4,40
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	5,60
„Süßes Leuchtfeuer“	7,20
Eiergrog-Parfait, Blaue Grütze, Sanddorn-Creme	
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, Marmoriertes Haselnuss-Eis Schokoladen-Eis (mit dunkler Valrhona-Schokolade), Limonen-Basilikum-Sorbet	
Eis & Sorbet aus der Vogtei Weißes-Kaffee-Eis, Gewürz-Apfel-Sorbet, Zitronen-Schmand-Eis, Karamell-Kokos-Eis (vegan)	