

Themenküche

Festliche Zeit

	Euro
Jakobsmuscheln	
Safranrisotto, Krustentiersoße	
	als Vorspeise 13,50
	als Hauptgang 20,20
Terzett vom Wildschwein	
Rücken, Bratwurst, Ragout, Kartoffelpüree mit Alba-Trüffel-Öl, Salat	16,80
Wolfsbarschfilet	
Erbsen-Vanille-Püree, Camelinesoße	16,80
Confierte Gänsebrust	
Rotkohl, Kartoffelpüree mit Alba-Trüffel-Öl, Pfefferkirschen	22,00
Maispoulardenbrust	
Dreierlei Pilze in Rahm, Tagliatelle, Salat	14,20
„Jack and Grits“	
Geschmorte Jackfruit und Gemüse mit Cajun-Gewürz, cremige Maispolenta	11,20

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
Winterzauber	
Weißer Glühweincreme, Himbeeren, Zimtparfait	5,80
Eis vom Bauernhof, Familie Höfler	
Cookies, Tiramisu, Schokolade, Walnuss, Holunder, Vanille-Madagaskar, Erdbeersorbet	
3 Kugeln gemischtes Eis	4,80
1 große Kugel Eis	3,20
Gerne herzhaft	
Kleiner Käseteller	7,20