

# Was ganz Feines :

## **Samtsuppe von der Räucherforelle**

mit Meerrettichsahneklecks

5,20 Euro

## **Mulligatawny**

Die indische Nationalsuppe aus Hühnersuppe, Kokosnussmilch und Indischem Curry ist die Lieblingssuppe unserer Tochter

4,80 Euro

## **Vorspeisensalat "Edelmann"**

Grüne Salatvariation in Senf-Honigdressing mit Streifen vom „Graved Lax“ und gebratenen Krabben

8,80 Euro

## **Hausgebeizter Lachs**

nach norwegischem Originalrezept mit Honig-Dill-Senfsoße, an kleinen Kartoffelpufferchen und Salatgarnitur

Vorspeise 8,80Euro / leichtes Hauptgericht 13,80 Euro

\*\*\*\*\*

## **Gebratene Poulardenkeule „Franconia“**

mit Maronen und feiner Farce lecker gefüllt, dazu glacierten Weintrauben und Mandelblättchen auf Currysoße an frischen Nudeln und einer Garnitur von frischem Gemüse

15,80 Euro

## **Unsere kunterbunte Gemüseplatte 🌻 vegetarisch**

mit „Kartoffelspaß“ und einem Klecks Kräuterquark,

11,80 Euro

## **Hirschschnitzelchen** gefüllt mit Apfelschnitz und Thymian

auf Pfeffercognacsoße mit leckerer Kartoffelbeilage und frischem Gemüse aus dem Tagesangebot

17,80 Euro

## **Medaillons vom Wildrücken**

Auf Sauerkirschsoße, mit in Butter gebratenen Macaire-Kartoffeln und frisches Wintergemüse

21,80 Euro

## **Duo „provençale“ - Gefüllte Sardine und Garnelenspieß**

mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern, Champignons und schwarzen Oliven, dazu eine üppige Salatgarnitur und frisches Weißbrot

15,80 Euro

## **Rendezvous vom Edelfisch**

in Zitronenöl gebraten mit hausgemachter Kräuterbutter, auf Kirschtomaten und Zuckerschoten mit Rosmarinkartoffelchen

21,80 Euro

\*\*\*\*\*

## **Unser feines Tagesdessert „nach Laune des Chefs“**

Immer mal was Anderes rund um unser hausgemachtes Eisparfait

7,80 Euro / kleine Portion 5,80 Euro