

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Lieblingsgerichte der Region

Für die Liebhaber bodenständiger Gerichte

Hausgemachte Maultaschen in der Kraftbrühe mit Gartenkräutern	4,50
Magazine's Wurstsalat, dazu die Brotschale in weißer Balsamicovinaigrette mit Rotem Pfeffer, Oliven, Junglauch, Paprikafilets und Blattsalat	6,50
Feine Belugalinsen fürs „Schbätzle“, dabei die knackende Saitenwurst und sautiertem Bauchspeck	9,50
Gebratene Kalbsleber auf Steckrübenragout, dazu goldgelbe Röstkartoffeln	13,50
Geschmorte Rinderroulade an geschmelztem Blaukraut und handgerollten Semmelknödeln	14,50
Rostbraten vom Rind mit Knusperzwiebeln auf Bayrischkraut, dazu hausgequetschten Spätzle	14,50
Ostalb Schlachtplatte mit sautiertem Schweinebauch, Blutwurstmaultäschle und Leberwurst auf Bayrischkraut, dazu hausgerollte Bubenspitze	15,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Suppe ist super

Bisque von Babyfenchel ♣ mit Roquefortmaultaschen	4,50
Dijonschaumsuppe mit Chorizo-Linsen und gebratener Garnele	6,50
Filet vom Heilbutt mit Ingwer und Chili gebraten auf Gemüsenudeln im asiatischen Rauchsüppchen	7,50

## Vor - Vorspeise

Wunderbarer Osietra Kaviar ♣ im windelweichen Landei auf Kartoffelrand	19,50
--	-------

## Vorspeisen

Mediterraner Vorspeisendienst – „Parmesan und Partisan...“ Coppa, Edelsalami, Parma, Oliven, Roma Tomaten und marinierten Gemüse, dazu die Brotschale	9,50
Kaltgeräucherte Brust und Kotelette von der Wachtel an Wirsingcrostini und Orangensalat	9,50
Gebratenes Kalbsbries im Pimentjus auf Petersilienpüree mit gepackter Blutwurst	10,50
Seeteufelbäckchen mit Tamarinde geschmort auf Thai-Spargel an glasierten Wasserkastanien	12,50
Tartar und Carpaccio vom Rinderfilet an Blumenkohlkrem mit Rote Beete Salat	12,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Tagesfrische Figürensalate

Kleinigkeitensalat ♣ mit schottischer Brotschale	3,50
Gebratener Brie de Meau ♣ mit gerösteten Walnüssen und Honigzetschgen an großem Salat	9,50
Putenbruststreifen auf großem Marktsalat, dazu die schlanke Brotschale	9,80
Streifen vom Angus-Rinderfilet an großem Salatbukett, dazu die berühmte Brotschale	13,50
Filets von Edelfischen auf figurbetontem Salatkonzept der Region, dazu die italienische Brotschale	14,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Pasta Globale

Pasta Aglio Olio ♣ mit Chipotles und frischen Gartenkräutern	7,50
Pasta mit Steckrübenragout ♣ und Gartenkräutern	7,50
Pot au Feu vom Fasan mit Wurzelgemüse an Spirellinudeln	13,50
Pasta mit gebratenen Rinderfiletstreifen in Gorgonzolakrem	14,50
Pasta mit Meeresfrüchten in Tomaten-Olivensugo	14,50
Pasta ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50
Weißweinrisotto ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## Fischgerichte

Geräuchertes Filet vom Schwertfisch auf Bayrischkraut an Kartoffelgebäck	16,50
Glasiertes Heilbutt-Involtini auf Steckrübenragout mit Chorizo an Weißweinrisotto	20,50
Filet vom Papageifisch in Kokosmilch pochiert auf Cassoulet von Thai-Spargel, Kräuterseitling und Sepiatagliatelle	21,50

## Fleischgerichte

Lammkotelette in der Olivenkruste auf Rahmwirsing an Blumenkohl-Kartoffelgebäck	18,50
Filetsteak vom Angusrind an aktuellen Salatkonstellationen	19,90
Hausgeräuchertes Filet Mignon auf blauem Schalottenkonfit und gebackene Piment- Gemüsespraline	24,50
Ganzes Filet vom Wildschwein im Kaffeemantel mit Trüffel auf Balsamicolinsen an Römischen Nocken	28,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

## ... Süßes kann nicht Sünde sein ...

Lust auf unsere Minidesserts?

süße Versucherle zum Stückpreis von

1 1/2 €uro

Rahmeis ♣ mit Gewürzrosinen an temperiertem

Topfenkuchen und Mangotartar mit Roten Beeren

6,00

Gebackene ♣ Schachbrettschokolade mit Sour Sop Sorbet

und Ragout von frischen Preiselbeeren

6,00

Ziegenkäsesouffle ♣ an Salat von Blutorangen in

Thymianvinaigrette und Quittensorbet

6,50

Unser Angebot an hausgemachten Kuchen und Torten wechselt ständig.

Unsere Servicekräfte informieren sie gerne.

## Bei uns isst alles Käse

9,50

Hier eine Auswahl verschiedener Rohmilchkäse vom

Käsebrett, die wir gerne mit Feigensenf oder

Quittengelee servieren

**Kuhmilch**

Camembert de Normandie, Epoisses de Bourgogne,

Foume d'Ambert, Gaperon, Greyezer, Livarot,

Parmesan, Taleggio, Tête de Moine

**Schafsmilch**

Brebis au Génépy, Brin d'Amour, Roquefort

**Ziegenmilch**

Poulligny-Saint-Pierre, Soignon, St. Maure nature

oder in Asche affiniert, Valençay

Lieferant unserer Rohmilchkäse ist  
Maître Affineur G. Waldmann, Käse-Ecke Erlangen