

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Lieblingsgerichte der Region

Für die Liebhaber bodenständiger Gerichte

Private Festsuppe, mit hausgerundeten Flädle, Markklößchen, Griesnockerln in dreifacher Rinderkraftbrühe	6,50
Magazine's Wurstsalat, dazu die Brotschale in weißer Balsamicovinaigrette mit Rotem Pfeffer, Oliven, Junglauch, Paprikafilets und Blattsalat	6,50
Kalbskutteln in Balsamicojus, dazu hausgewürfelte Majoran-Röstkartoffeln	9,50
Kalbsnieren mit Dijon geschmort im eigenen Jus, dazu Püree von der Petersilienwurzel	12,50
Gebratene Kalbsleber auf Holunderäpfeln, dazu goldgelbe Röstkartoffeln	13,50
Geschmorter Rinderrollbraten mit geschmelztem Blaukraut und handgewargelten Semmelknödeln	14,00
Rostbraten vom argentinischen Angusrind mit Knusperzwiebeln auf Spitzkohlgemüse, dazu hausgequetschte Bärlauchspätzle	16,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Suppe ist super

Parmesanschaumsuppe ♣ mit Rote Beete Tartar und Kerbel- Cannelloni	5,50
Dijonschaumsuppe mit Chorizo-Linsen und gebratener Garnele	6,50
Crépinette und Filet vom Rotbarsch im Safransud	7,50

Vor - Vorspeise

Wunderbarer Osietra Kaviar im windelweichen Landei auf Kartoffelrand	19,50
Dialog von der Kalbsleber mit Holunderäpfeln und Maniokrösti	9,50

Vorspeisen

Mediterraner Vorspeisendienst – „Parmesan und Partisan...“ Coppa, Edelsalami, Parma, Oliven, Roma Tomaten und marinierten Gemüse, dazu die Brotschale	9,50
Lammkotelette mit Gewürzaprikosen und Bärlauchmaultaschen	9,50
Gebratenes Kalbsbries mit marinierten Artischockenherzen an Mandelpüree	12,50
Jakobsmuschel mit Ginseng und Ingwer gebraten auf Wasabigemüse	12,50
Thunfisch in Sesampanade mit Kokos-Lassi und Ingwerkartoffeln	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
O'bazter vom Ziegenkäse ♣ mit Erbsen-Minzeragout an Salatethik	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
Rib-Eye-Steak vom Angusrind an aktuellen Salatkonstruktionen	18,50
Filetsteak vom Angusrind an aktuellen Salatkonstellationen	19,90

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Pasta Globale

Pasta Carbonara – nach Köhler Art – mit gebratenem Speck, Rührei und frischen Gartenkräutern	8,00
Pasta ♣ mit gebratenem grünen Spargel und mariniertem Ingwer	8,50
Pot au Feu von Wachtel und Ente in Balsamjus mit Wurzelgemüse an Spirellinudeln	13,50
Pasta mit gebratenen Rinderfiletstreifen in Estragon-Meerrettichkrem	14,50
Pasta ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50
Weißweinrisotto ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Fischgerichte

Lasagne vom Rotbarschfilet mit Meerrettichschaum an bunten Linsen	18,50
Loup de Mer Filet mit Zitronengrasschaum auf gebrutzelttem grünen Spargelmhhh	18,50
Gebratenes Steinbuttfilet an Mandelpüree und Blattspinat, dazu Tomatenmarmelade	24,50

Fleischgerichte

Duo vom Kalb – geschmort und paniert, an Dijon-Gemüse, dazu Röstkartoffeln	18,50
Ganzes Lammkarree in Pfefferkruste an Erbsen-Minzragout und Selleriekartoffeln	24,50
Rib-Eye-Steak vom Angusrind mit Röstkartoffeln an aktuellen Salatkonstruktionen	22,00
Rinderfilet Rossini auf Holunderjus mit Mairübchen, dazu Tagliolini	32,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

... Süßes kann nicht Sünde sein ...

Lust auf unsere Minidesserts?

süße Versucherle zum Stückpreis von

1 ¹/₂ €uro

Flüssiger Schokokuchen ♣ mit marinierten Rumfeigen und
Muskatsorbet

6,00

Rahmeis ♣ der Rose in Proseccosüppchen mit Himbeer-
Millefeuille

6,00

Ananas-Koriandersorbet ♣ mit weißem Kaffeeknusper-
röllchen auf Guavengelee und Kokos-Crumbels

7,00

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 affinert, Valençay

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