

MAINGAU - MENÜ

Menü mit begleitenden Weinen 75,00 €

Menü ohne Weine 57,00 €

Gänseleberterrinen mit Physalischatney und Brioche **16,20 €**

Messidor-Beerenauslese 2008

Weingut Gunderloch

0,1 l 7,50 €

※ ※ ※ ※

**Currypfirsich mit gebratenen Garnelen
und leichter Chilisoße** **12,10 €**

Chardonnay – Good Hope, 2010

Weingut Danie de Wet

0,1 l 3,00 €

※ ※ ※ ※

**Kalbskotelette in Zitronenbutter gebraten
mit jungem Erbsenpüree, Pfifferlingen und Dauphinkartoffeln** **22,50 €**

Pinotage 2005

Neethlingshof - Estate

0,2 l 7,00 €

※ ※ ※ ※

**Beerenschmandkuchen mit Kirscheis
oder
Käseauswahl von der Käseecke Waltmann in Erlangen** **9,00 €**

VEGETARISCHES MENÜ

Menü mit begleitenden Weinen 47,50 €

Menü ohne Weine 35,50 €

Sommersalat mit Fromage blanc gefüllter Tête de Moine **11,80 €**

„Reifeprüfung“ Silvaner trocken, 2009

Weingut Max Müller I

0,2 l 6,00 €

※ ※ ※ ※

Pfifferlingrisotto mit Tomaten-Basilikumconfit **16,20 €**

Rosé – Good Hope trocken, 2010

Weingut Daine de Wet

0,2 l 6,00 €

※ ※ ※ ※

**Aprikosenstrudel mit Vanilleschaum
Und Karamelleis** **9,00 €**

SOMMER - MENÜ

3 Gänge Menü ohne Wein 39,50 €

**Melonen-Minzsalat mit gebratenen Garnelen
und Culatello** 13,90 €
oder

**Carpaccio vom Simmentaler Kalb & Rind
mit sautierten Pfifferlingen und Parmesanspäne** 13,90 €

Grauburgunder - trocken, 2009 0,2l 6,50 €
Weingut Juliuspital

※ ※ ※ ※

**Duett vom Stubenküken auf Wachsbohnen
und Kartoffelstroh** 18,50 €
oder

**Gebratenes Doradenfilet auf Tomaten-Schafskäseisotto
und karamellisiertem Staudensellerie** 18,50 €

Malbec – Weingut Neethlingshof, 2008 0,2l 7,00 €
Stellenbosch - Süd-Afrika

※ ※ ※ ※

Joghurt-Mangoparfait mit Beerensalat 9,00 €
oder

Käseauswahl von der Käseecke Waltmann in Erlangen

Unsere Weinempfehlung

Oberrottweiler Eichberg, 2008 0,2l 8,50 €
Spätburgunder trocken, Weingut Freiherr von Gleichenstein 1,5l 55,00 €

Suppe und Zwischengang

Gurkenkaltschale mit Büsumer Krabben	7,80 €
Tagliarini mit Pfifferlingen und Garnelen	13,50 €

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust auf Aprikosen-Minzbulgur und Babylauch	18,20 €
Cordon bleu vom Kalb mit Greyerzerkäse gefüllt und Kartoffel-Gurkensalat	21,80 €
Entrecôte vom Charolais Rind mit Kartoffelecken mit hausgemachter BBQ-Soße und Tomatensalat	21,50 €
Thunfischsteak auf Rettichcarpaccio und gebackener Frühlingsrolle	22,80 €

Sommersalate und leichte Gerichte

Rucolasalat mit Himbeerdressing mit 4 gebratenen Garnelen und Sonnengetrockneten Tomaten	16,80 €
Tomaten-Brotsalat mit gratiniertem Schafskäse	13,80 €
Sommersalat mit Frenchdressing gebratenen Entenbrustscheiben und Mangochutnay	13,20 €
Matjesfilet mit lauwarmen Wachsbohnsalat und gebratene Kartoffeln	14,50 €
Antipastiteller mit gegrilltem Gemüse, Culatello Fenchelsalami, Garnele und Melone	16,50 €

Unsere Sommerweinempfehlung

<i>Chardonnay & Weißburgunder trocken, 2009</i>	0,2l 6,50 €
<i>Weingut Lorch</i>	1,5l 42,50 €
<i>Helle Freude (Riesling, Bacchus und Müller-Thurgau), 2009</i>	0,2l 6,00 €
<i>Weingut am Stein</i>	0,75l 21,00 €
<i>RosaMunde-Rosé trocken, 2009</i>	0,2l 7,00 €
<i>Weingut am Stein</i>	0,75l 24,00 €
<i>Rote Wonne (Dornfelder & Spätburgunder) trocken, 2009</i>	0,2l 6,00 €
<i>Weingut am Stein</i>	0,75l 21,00 €

Desserts

Hausgemachte Sorbets mit marinierten Früchten		8,00 €
Beerenschmandkuchen mit Kirscheis		9,00 €
Joghurt-Mangoparfait mit Beerensalat		9,00 €
Aprikosenstrudel mit Vanilleschaum und Karamelleis		9,00 €
Dessertvariation	klein	9,00 €
	groß	11,00 €
Käseauswahl von der Käseecke Waltmann	3 Sorten	9,00 €
	4 Sorten	11,00 €

Unsere Weinempfehlung

<i>Moscato d'Asti, 2007 Vigna Senza Nome Weingut Braida</i>	<i>0,1 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Rieslaner Auslese 2008 Weingut Juliuspital</i>	<i>0,1 l</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Stettener Stein – Rieslaner Auslese 2005 Weingut am Stein</i>	<i>0,1 l</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Messidor - Beerenauslese 2008 Weingut Gunderloch</i>	<i>0,1 l</i>	<i>7,50 €</i>