

Speisen & Menüs

Unsere Speisen wechseln täglich, wir bitten um Verständnis, dass wir hier einen Auszug aushängen – vielen Dank und herzlich Willkommen!

Wir öffnen Unser Restaurant wieder zum 2. Juni 2021 – Mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

Die derzeitigen Coronabeschränkungen besagen folgendes:

- Ein Tisch ist auf 5 Personen aus beliebig vielen Haushalten beschränkt. Geimpfte, Genesene und Kinder bis 14 Jahren zählen hier nicht mit.

- Geimpfte und Genese benötigen keinen Test, aber bitte bringen Sie ein entsprechendes Dokument mit.

- Getestete bringen bitte einen Nachweis, nicht älter als 24 Stunden, von einer behördlichen Stelle mit – vielen Dank!

Vorspeisen

- Artischockensalat mit Wasabirauke, Tomaten, Humus und Minze - vegan 16.50
- Spargelsalat mit Pfefferkraut und geräuchertem Lachs 19.00
- Gartensalat mit gebratenen Garnelen und Bärlauchmayonnaise 18.00
- Kleiner Mühlensalat mit frischen Kräutern und Tomaten 7.00
- Saiblingsfilet in Tempura mit Pulpocarpaccio und Asia-Salat 17.50

Suppen

- Spargelcremesuppe mit Croutons 9.50

Zwischengang

- Zweierlei Kräuterravioli mit gebratenem Spargel und Weißweinschalottenbutter 15.00

Hauptgerichte

- Gebratener Blumenkohl mit Linsen-Curry – vegan 23.00
- Kalbsleberknödel auf Kartoffelpüree, Waldpilzen und Röstzwiebeln 21.80
- Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Schnittknoblauch-Gnocchi, Bohnengemüse und Sariette 30.00
- Variation von Heeger´s Rind mit Grießstrudel, Gartengemüse und Rosmarin-Jus 42.00
- Pfälzer Spargel mit Sauce Hollandaise, neuen Kartoffeln und gebratener Poulardenbrust 32.00
- Gegrilltes Zanderfilet mit Bärlauchrisotto, grünem Spargel und Hummerschaum 34.00

Desserts

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso 4.80
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 12.50
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 5.80
- Apfelschnitte mit Apfelsorbet und Zitronenverbene-Sahne - vegan 10.50
- Rhabarbertörtchen mit Erdbeersorbet 12.00
- Hausgemachtes Sauerampferreis mit marinierten Erdbeeren 10.00

Käse

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
- drei Sorten 9.00
- fünf Sorten 15.00

Das Überraschungs-Menü

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Michael Krennrich. Gerne berücksichtigen wir Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Lassen Sie sich überraschen – wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

Menü in drei Gängen 37.00

- mit Weinbegleitung (3 Gläser) 55.00

Menü in vier Gängen 45.00

- mit Weinbegleitung (4 Gläser) 69.00

Menü in fünf Gängen 55.00

- mit Weinbegleitung (5 Gläser) 85.00