

# Speisen & Menüs

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

Unsere täglichen Öffnungszeiten – mittags von 12.00 bis 14.00 Uhr und abends von 18.00 bis 23.00 Uhr – bitte reservieren Sie Ihren Tisch!

- Im Gebäude muss eine Maske getragen werden. Wir haben die 3-G-Regelung, bitte bringen Sie eine entsprechende Bestätigung mit.

- Wir haben die Luca App über die Sie sich bequem bei Ankunft einchecken können- vielen Dank.

## Vorspeisen

- Thunfischcarpaccio, Sesam-Ingwer-Dressing, Asia-Salat aus unserem Garten 17.50
- Rindercarpaccio mit Balsamicocreme und Salat 17.50
- Gartensalat mit gebratenen Garnelen und Aioli 18.00
- Kleiner Mühlensalat mit frischen Kräutern und Tomaten 7.00
- Gegrillter Octopus auf Blumenkohlpüree und grüner Currysauce 17.50
- Austern Fine de claire mit Chesterbrot und Zitrone, Stück 3.50
- Aus unserem Garten: Eistropfsalat mit Weinbergspfirsich 9.00

## Suppen

- Kürbis-Ingwer-Cremesuppe 9.50

## Zwischengang

- Tagliatelle mit Trüffel und Beurre blanc - als Zwischengericht 15.00  
- als Hauptgericht 20.00

## Hauptgerichte

- Bulgur mit Minze und gebackenem Gemüse – vegan 24.00
- Gegrillter Rinderrücken mit Kräuterkruste, Gemüse und Rosmarinkartoffeln 40.00
- Rosa gebratene Entenbrust in Brombeersauce mit Rosenkohl und Waldpilzen 32.00
- Gebratener Seeteufel mit Chorizorisotto und Gemüse 34.00
- Rinderschmorbraten in eigener Sauce mit zweierlei Knödel und Apfel-Rotkohl 26.00

## 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
- Kokos-Panna-Cotta Tarte mit Schokosorbet und Himbeersauce - vegan 10.50
- Gewürzrugelhupf mit Walnusseis und eingelegten Apfelspalten 12.50
- Hausgemachtes Sauerampfereis mit Waldbeeren 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

**Schön, dass Sie bei uns sind!**

# Gänsebrunch am Sonntag, den 7.11.2021

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Vorspeisenbüffet ab 11 Uhr:

Gefüllte Champignons mit Frischkäse und Kräutern

- Feldsalat mit Croutons, Himbeerdressing und gerösteten Maronen
- Apfel-Rotkraut-Salat mit geräucherter Gänsebrust
- Pflaumen im Speckmantel
- Zwiebelkuchen mit Gänsespeck
- Wrap mit Hühnchenbrust, Eisbergsalat und Curry-Dip
- Gänselebermousse mit Süßweingelee
- Verschiedene Blattsalate mit Kartoffeldressing und Traubendressing
- Reichhaltige Brotauswahl mit hausgemachtem Gänse-Apfelschmalz

Servierte Suppe ab 11.30 Uhr:

- Gänseconsomé mit Gemüse und Grießnocke

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 12.00 Uhr:

- Ganze Gans – am Büffet tranchiert – mit Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößchen mit Schmelz, dazu Beifußsauce
- Vegetarisch und im Chafing eingestellt: Frischkäseravioli auf Blattspinat mit confierten Tomaten und Nußbutter

Dessertbüffet ab 12.30 Uhr:

- Maronenmousse mit karamelisierten Nüssen
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Hausgemachtes Eis und Sorbet
- Schokoladen-Gewürzkuchen mit Ananasragout
- Zimt-Waffeln mit roter Grütze und Vanillesahne
- Dreierlei Schokoladenmousse

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

# Schwedischer Brunch – Julbord - am Sonntag, den 28. November 2021

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Vorspeisen am Büffet ab 10.30 Uhr:

- Schwedenhappen mit Matjes und Hering
- Gefüllte Eier, teilweise mit Heringskaviar, Lachswürfel oder Kräuter
- Osyrat Kornbrod
- Nudelsalat auf schwedische Art
- Voileipakakku
- Loh pirakka
  
- Schwedischer Lachskuchen
- Elchsalami, Rentierschinken
- Elchsalami mit Lakritz
- Schwedisches Knäckebröd, Crispbread Stick
- Lachs mit Gin und Wacholder mariniert gebeizt und Orangensauce
- Crêpe mit geräuchertem Lachs und Honig-Senfsauce
- Geräucherte Forelle mit Sahne-Meerrettich
- Rollmops
- Lachstatar mit Aquavit parfümiert
- Eismeer-Krabbensalat
- Hausgebackene Rosmarin-Forcaccia

Würzen Sie mit schwedischem Lakritzsatz oder Lavasatz

Servierte Suppe ab 11.00 Uhr:

- Zwiebelsuppe auf schwedische Art mit Meerrettich und Lachs

Servierte Hauptgänge ab 11.30 Uhr:

- Kottbullar mit brauner Sauce und Preiselbeeren, schwedischen Kartoffeln
- Lachs in Dillsauce mit Anchovis-Karotffelgratin
- Schwedischer Weihnachtsschinken (ganzer gekochter Schinken) mit Ananas und Kirschen

Desserts am Büffet ab 12.30 Uhr:

- Julkakka
- Katthutter Käsekuchen
- Lussekatte
- Blaubeersuppe mit Grießklößchen
- Hausgemachtes Walnußeis
- Hausgemachtes Eis- und Sorbetsorten
- Kanel Bullar (Zimtgebäck)
- Hausgemachtes Lakritzeis

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

# Nikolaus Brunch am Sonntag, den 5. Dezember 2021

Frühstücksbüffet ab 10 Uhr

Vorspeisenbüffet ab 11 Uhr:

- Lachsquiche mit fritiertem Ruccola und Sour-Cream-Dip
- Vitello Tonnato mit Thunfischsauce und Kapern
- Verschiedene Pasteten und Terrinen mit Preiselbeeren und Apfelselleresalat
  
- Geräucherter Lachs mit 5 Spice gewürzt, dazu Honig-Senfsauce
- Hausgebeizter Lachs mit Lebkuchengewürz
- Rote Beete mit gebratener Garnele und Sesamvinaigrette
- Feldsalat Speck und Croutons
- Antipasti mit Balsamico, Olivenöl, Rosmarin und Thymian
- Pflaumen im Speckmantel und gerösteten Fenchelsamen
- Reichhaltige Brotauswahl mit Gänse-Apfelschmalz
- Hausgebackene Chili-Focaccia

Servierte Suppe ab 11.30 Uhr:

- Kürbissuppe mit Kaffirlimettenblättern und Chili

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 12.00 Uhr:

- Frikadellen vom heimischen Wild mit Rotkohl und Kartoffelpüree
- Dorade auf Rote Beete-Risotto mit Rosenkohl
- Frischkäseravioli auf Blattspinat mit geschmorten Kirschtomaten und brauner Butter

Desserts am Büffet ab 12.30 Uhr:

- Mousse au Chocolat mit Walnusskrokant
- Panna Cotta mit Erdbeersauce
- Hausgemachtes Eis und Sorbet
- Spekulatiusmousse mit Orangen
- Crème brûlée mit Rosmarin

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

# Gewürz-Adventsbrunch am Sonntag, den 12. Dezember 2021

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Vorspeisen am Büffet ab 11.00 Uhr:

- Kleine hausgemachte Wildfrikadellen mit Korianderkörnern und Kürbis-Chutney
- Feldsalat mit Traubenvinaigrette, Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen
- Rote Beete-Salat mit Meerrettichschmand und rosa Pfeffer
- Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing und Champagneressig-Vinaigrette
- Salat von Berglinsen mit Papaya, geräucherter Entenbrust und Dukkah
- Antipasti mit Rosmarin und Balsamico
- Pasteten mit Cumberlandsaucen und Paradieskörnern
- Tomate – Mozzarella mit Basilikum
- Gebeizter Lachs und dreierlei Dips: Limettenschaum, Wasabicreme und Senf-Dillsauce
- Gewürzdatteln im Speckmantel
- Hausgebackene Chili-Forcaccia

Servierte Suppe – serviert ab 11.30 Uhr:

- Champignonrahmsuppe mit Majoran

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 12.00 Uhr:

- Gebrilltes Gemüse mit Cous-Cous im Pergamentpapier und Koriander-Joghurtdip
- Lachstranche mit Sumach auf Rahmspinat mit Gewürztomaten
- Scheiben von der Schweinelende mit Honig-Fenchelkruste, Rahmwirsing und Pfefferplätzchen

Desserts am Büffet ab 12.30 Uhr:

- Panna Cotta mit Himbeeren in Weinraute
- Creme Brûlée von der Zitronenverbene
- Spekulatiusmousse mit Gewürzorange
- Rote weihnachtliche Grütze mit Amarettoeis
- Apfelstrudel mit Calvadosrahm
- Hausgemachte Quittenmousse
- Zimtparfait mit Karamelsauce
- Bratapfel mit Vanillesauce

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

# **Brunchen wie in New York am Sonntag,** **den 19. Dezember 2021**

Frühstücksbüffet ab 10.00 Uhr

Vorspeisen am Büffet ab 10.30 Uhr

- Eierstation mit frontcooking:

Sunny side up eggs

Bacon, roasted potatoes

Pancakes with maple syrup

French toast

Eier im Glas mit Spinat und Bacon

- Feldsalat mit Kartoffeldressing, Brotchips, krossem Speck und gerösteten Kernen

- Pflaumen im Speckmantel

- Ceasar Salad

- Krautsalat/ Karottensalat

- Hamburger

- Chicken Fajitas

- Hot Dogs – zum selbst zusammen stellen

- Cornbread Muffins mit Parmesan und Sesam

- Thyme & Salt Bread

Servierte Suppe – serviert ab 11.30 Uhr:

- Pumpkin soup with chips

Servierte Hauptgänge zur Wahl ab 11.30 Uhr:

- Ganzer Turkey am Büffet tranchiert – mit Süßkartoffelmousseline, Pumpkin Pie, Jellyed Cranberry Sauce, roasted Apples und Chestnut Bread Dumplings

- Vegetarisch - Tomato Cobbler

Desserts am Büffet ab 12.30 Uhr:

- Mousse von American Cheesecake mit kandierten Orange

- Gingerbread Cake mit Frosting

- Key Lime Pie

- Donuts mit Orangen-Vanille-Glasur

- Passion Fruit Curd, karamalisierte Bananen

- Peanut Cream

- Gegrillte Ananas mit maple syrup

- hausgemachte Eis- und Sorbetsorten

Der Brunch kostet pro Person 44.50 Euro. Für Kinder bis 12 Jahren berechnen wir pro Lebensjahr einen Euro.

Im Brunch sind auch Getränke wie Filterkaffee, Karaffenwasser, Rieslingsekt vom Weingut Breiling und Pfälzer Rieslingsecco, zwei Tischweine und Säfte enthalten.

Alle weiteren, hier nicht aufgeführten Getränke werden á la carte verrechnet.

## **Unser Gans-Menü vom 5.11.bis 23.12.2021**

Geräucherte Gänsebrust mit lauwarmer Linsenvinaigrette und kleinem Feldsalat

Kraftbrühe von der Gans mit hausgemachten Ravioli vom Gänseklein

Knusprige Gänsekeule auf Apfel-Rotkohl mit Kartoffelklößen, Maronen und Beifuss-Sauce

Parfait von Walnüssen aus unserem Garten auf Orangenragout und Glühweinsauce

Menü ohne Suppe 46 Euro, Menü ohne Vorspeise 41 Euro, Menü komplett 51 Euro

## **Unsere Weihnachtsmenüs am 25. und 26. 12.2021**

### **Weihnachtsmenü**

Crépinette von der Wachtel auf Apfel-Selleriesalat mit Wachtelei

Krustentierschaumsuppe mit Knuspergarnele

Gebratene Zanderschnitte auf getrüffeltem Rahmkraut und Beurre rouge

Scheiben von der Entenbrust mit Walnuss-Schupfnudeln und Kumquats, Rosenkohlblättern

Brin d'Amour mit kandierten Walnüssen und Orangenschale

Variation von dunkler Schokolade und Himbeersorbet

Menü mit 6 Gängen 90 Euro, Gänge können auch einzeln bestellt werden

### **Veganes Weihnachtsmenü**

Spinatsalat mit Datteln, gerösteten Mandeln, Sumach und gebackener Falafel

Kürbissüppchen mit Kokos und Chili

Tagliatelle mit Trüffel und Beurre blanc

Rosenkohlblätter mit Granatapfel und Gewürzgrießschnitte

Mangosorbet auf Passionsfrucht und Koriander

Menü mit 5 Gängen 60 Euro, Gänge können auch einzeln bestellt werden

# **Fondue-Abend am 30. Dezember 2021**

Ein gemütlicher Abend mit Familie oder Freunden. Am Tisch stellt ein Fondue mit einer kräftigen Brühe bereit, hier kann man sich selbst nach Lust und Laune eine eigene Auswahl zusammenstellen.

## **Salatbuffet und Dips**

Eine bunte Auswahl wie Karottensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Feldsalat, verschiedene gemischte grüne Blattsalate mit unterschiedlichen Dressings, Nudelsalat, Tomaten-Mozzarella

Wasabi-Creme-Fraiche, Avocadodip, Aioli, Cocktailsauce, Honig-Dillsauce, hausgemachtes Barbecue-Tomatenketchup, verschiedene Senf-Sorten, Kräuterquark, Mixed Pickles

## **Für das Fondue**

Rinder- und Schweinefiletwürfel, Garnelen, Zander- und Lachswürfel, Gemüsespießen

Besides- Warmer Schafskäse mit Tomaten und Oliven, gebratener Anti Pasti Gemüse wie: Paprika, Auberginen, Zucchini und Champignons

Zum Schluss gibt es einen kleinen süßen Abschluss

# **Unsere Menüs am 31. Dezember 2021**

## **Silvestermenü**

Salat mit gebratener Wachtelbrust und lauwarmen Linsensalat

Krustentierschaumsuppe mit Hummerravioli

Gebackenes Knusper-Ei auf Blattspinat mit gehobeltem Trüffel und Beurre blanc

Duo vom Rind mit Grießstrudel und Rotweinschalotten

Auswahl an Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann mit kandierten Walnüssen und hausgebackenem Grissini

Schokoladensoufflé mit eingelegten Feigen und Salz-Karamell-Eis

Hausgemachte Petit Fours

Menü komplett 99 Euro

## **Veganes Silvestermenü**

Variation von der Karotte mit eigener Daikonkresse und Estragonmayonnaise

Eistropfsalat mit geröstetem Tofu, Walnüssen und Himbeeren

Getrüffeltes Selleriesüppchen

Gebratener grüner Spargel mit Basilikum-Tomaten-Nage und gerösteten Gewürzchips

Champagnercremeeis auf Passionsfrucht-Mangoragout

Salz-Karamelleis mit eingelegten feigen und Knusperkrokant

veganes Passionsfruchtgelee und Stachelbeergelee

Menü komplett 79 Menü