Herzlich Willkommen in…

Grünschalmuscheln mit Kräuter-Parmesan-Kruste 19,80

Das Heilmittel der Maori - Im Ofen gratinierte Grünschalmuscheln , mit einem würzigen Mantel aus hausgemachter Kräuterbutter, Parmesan und feiner Zitronennote. Dazu reichen wir frisches Baguette

Feiner Butterfisch „Veneto“ 24,90

Gebratenes Butterfischfilet an samtiger Weißwein-Veloutè, serviert auf cremigen Kräuter-tagliatelle und Gemüsestreifen

Zanderfilet „Alsacienne“ 27,50

Auf der Haut kross gebratenes Zanderfilet, serviert auf rahmigem Riesling-Kraut und Petersilienkartoffeln

Lachsfilet „Liguria“ auf der Haut gebraten 27,90

Unser zarter Liebling – Lachsfilet auf feinem Rahmspinat, serviert mit geschwenkten Tagliatelle. Modern interpretiert und harmonisch abgestimmt.

Fränkisch gebackenes Pfefferkarpfenfilet – traditionell & regional 24,50

Fränkische Mönchstradition - Zartes Karpfenfilet in knusprigem Mantel goldbraun gebacken. Klassisch begleitet von unserem hausgemachten Kartoffelsalat, kleinem Salatbouquet & Sahnemeerrettich

Wir servieren Ihnen perfektionierte Geschmackskreationen. Bitte sehen Sie von Wünschen bzgl. der Änderung von Beilagen oder Zutaten ab, da dies die abgestimmte Komposition stören würde.
Vielen Dank für Ihre Offenheit & Ihr Vertrauen!