



3 Kronen-Menü „The Tale of the Nutcracker“

„Introduction - the Taste Awakens“

Gebeizte fränkische Lachsforelle / Rote-Bete / Ingwer / Salbei

SNEAK PREVIEW by Meier & Schmidt

„Black Swan“

Gebackene Praline von der Gänsekeule / Zartbitterkuvertüre / Rotkohl

WEISSBURGUNDER Hangwerk, Weingut Frank & Lukas Schmidt

„The Mazurka of the Blood Duck“

Rosa gebratene Entenbrust / Traubenessigjus /

geräucherter Fenchel / Staudensellerie / Blutwurst-Dattel Püree

ROSÉ Sonnenberg, Weingut Markus Meier

oder

„Dance of the Knights“

Filet vom Edelschwein „Landuro“ / Pastinake / Rosenkohl / Lauch

NACHSCHLAG Weißweincuvée, Weingut Bernd Hofmann

„Dance of the Sugar-Plum Fairy“

Tarte von der Zartbitterkuvertüre / Passionsfrucht / Karamell-Ingwer Eis

RIESLANER Steinbach Auslese, Weingut Markus Meier

4-Gang Menü	44,-
mit Weinbegleitung	57,-
3-Gang Menü (ohne Zwischengang)	36,-
mit Weinbegleitung	47,-



Aperitifs

Secco blanc, Weingut Meier Ulsenheim	<i>Piccolo</i>	7,50
BULLI Secco Rotling, Weingut Schmidt Bullenheim	<i>Flasche</i>	21,00
Limoncello, hausgemachter Amalfizitronenlikör auf Eis	4cl	3,90
RUBUS Gin, milder Gin mit eleganter Himbeernote	2cl	4,90
Ferdinand's Saarland Birnen-Quitten Gin	2cl	4,20

Vorspeisen

„Introduction - the Taste Awakens“

Gebeizte fränkische Lachsforelle / Rote-Bete / Ingwer / Salbei /Kräuterlikör 9,50

„Black Swan“

Gebackene Praline von der Gänsekeule /
Zartbitterkuvertüre / Rotkohl / Jalapenosalsa 8,90

„A pine forest in winter“

Grünkernsalat / Fetakäse / gebrannte Feigen / Zwiebeln 7,90

Pastinaken-Apfelsüppchen / Schweinebauch 6,90

Kleiner Wintersalat 4,80



👑 Moderne 👑

„The Mazurka of the Blood Duck“

Rosa gebratene Entenbrust / Traubenessigjus /
geräucherter Fenchel / Staudensellerie / Blutwurst-Dattel Püree 19,20

„New Style Zwiebelrostbraten 2.0“

Medium gebratenes Roastbeef vom deutschen Färsenrind /
Röstzwiebelcreme / Honig-Ingwer Schalotten / Chili-Kartoffeln 19,80

„Dance of the Knights“

Filet vom Edelschwein „Landuro“ / Pastinake / Rosenkohl / Lauch 18,50

„March of the Sea and the Earth“

Gebratenes Kabeljaufilet / Kartoffel-Rote Bete „Borschtsch“ / grüner Apfel 18,90

„Die Allgäu Variationen - No.31 Formaggio con brio“

Spätzle / Bergkäse / gesäuerte Butter / Röstzwiebel / Schnittlauch 12,90

👑 Tradition 👑

Wiener Schnitzel vom Sugenhaimer Milchkalbsrücken / Salat / Pommes Frites 17,50

Fränkischer Sauerbraten von der Ochsenbacke /

Gewürzblaukraut / Brezenknödel 15,90



Dessert

„Dance of the Sugar-Plum Fairy“

Tarte von der Zartbitterkuvertüre / Passionsfrucht / Karamell-Ingwer Eis 7,50

„Play of the Princess with the Golden Apple“

Geschmorter Bratapfel / „Winter“-Sirup / Rotweinbuttereis 7,50

Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot

eine Kugel 2,50

zwei Kugeln 4,00

Kleiner Käseteller, Auswahl von europäischem Edelsorten 8,90

Fränkische Brände & Internationale Liköre

<i>(aus der Hofbrennerei Kner, Neuherberg)</i>	<i>2cl</i>	<i>4cl</i>
„Frankenzotti“ Kräuter-Bitterlikör, 30% vol.	2,30€	3,80€
Himbeergeist, 40% vol.	2,60€	4,20€
Kirschwasser, 40% vol.	2,50€	4,00€
Williams Birnenbrand, 40% vol.	2,50€	4,00€
Zwetschgenbrandy, 25% vol.	2,30€	3,80€
Zwetschgenwasser, 46% vol.	2,50€	4,00€
Baron Otard VSOP Cognac, Frankreich		4,90€
Benedictine Kräuterlikör, Frankreich		4,20€
Chamarel Kokos-Rum Likör, Mauritius		5,50€
Chartreuse Verte Bitterlikör, Frankreich		5,20€
Kahlua Kaffeelikör, Mexiko		4,20€
Luxardo Maraschino Sauerkirschlikör, Italien		4,20€

Royal Oporto *Portwein 10 Jahre*, Portugal

4,20€