

Hauptgang

Intermediate course / Main course

<i>Knuspriger Blaukrautstrudel / confierte Schallotten Kartoffel-Erbsenragout / Kerbelschaum Crispy red cabbage strudel / shallot confit / potato- pea ragout / chervil foam</i>	<i>€ 19,50</i>
<i>Wallerfilet aus dem Rote Beete Sud / glasierter Chicorée / Kartoffel-Lauch-Püree / Catfish fillet from the beetroot stock / glazed chicory / leek mashed potatoes</i>	<i>€ 28,50</i>
<i>Skreifilet in Limettenbutter gebraten / Kim Chi / eingelegte Johannisbeeren / Süßkartoffelstroh Lime-Butter cod fillet / kimchi / pickled red currants / sweet potato straw</i>	<i>€ 29,50</i>
<i>Fränkische Landente mit Quittensauce / Blaukraut / glacierte Äpfel / Kartoffelklößchen Franconian country duck with quince sauce / red cabbage / glazed apples / potato dumplings</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Kalbsfilet / Portweinschalotten / Saisongemüse / Steinpilz-Baumkuchen Viel filet / port wine shallots / seasonal vegetables / cep - pyramid cake</i>	<i>€ 33,50</i>
<i>Rücken und Rippe vom Iberico Schwein / lila Karotten / gegrillter Lauch / Topinamburpüree Iberico pork back and ribs / purple carrots / grilled leek / Jerusalem artichoke puree</i>	<i>€ 25,00</i>