

Tomatencremesuppe
mit Sherry, Croûtons, Parmesanspänen
€ 5,50

Nockerln von feiner Creme aus geräucherter Forelle mit Forellenkaviar
auf mariniertem Rote Bete Carpaccio und Salatvariation
€ 14,50

Tagliatelle
mit Spinat-Gorgonzola-Sauce, Walnüsse, gebackene Champignons, gebratener Rucola
€ 12,50

Gebratenes Filet von Zander, gebackene Muscheln, gebratene Sardinenfilets,
pikantes Mango-Lauchgemüse, tomatisierter Reis
€ 19,50

Argentinisches Roastbeef
Salatbouquet, kleine Kartoffelchen, Austernpilze in knuspriger Parmesanpanade
€ 24,50

Rinderschmorbraten „Boeuf la Mode“ vom Oberpfälzer Jungbullen
Kartoffelknödelchen, gebackenes Gemüse, Sauce
€ 19,50

Schweinerückensteaks
gefüllt mit Parmesan, Serranoschinkenmantel, Ratatouille, marinierte Kartoffelchen
€ 18,50

Hirschbraten vom heimischen Wild,
Butternudeln, Rosenkohl, Rotweibirne mit Preiselbeeren, Wacholderrahmsauce
€ 19,50

Mousse au Chocolat und Panna Cotta mit Himbeer-Cognacsauce, frische Früchte
€ 9,50