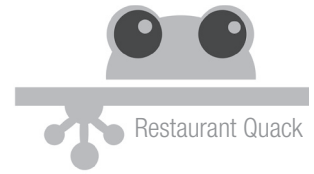


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Krabben-Avocado-Törtchen, in Sesam gebratenen Lachswürfeln und Crevette rose mit feinem Frisee	17,50 €
Variation von der Nanteser Ente mit Waldorfsalat „New Style“	18,00 €
Tatar, Zunge & Sülze vom Milchkalb mit Meerrettichmousse & Linsensalat	18,50 €
Komposition von Kürbis, Zucchini, Äpfeln, roten Zwiebeln & Mozzarella	14,50 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Kürbiscremesüppchen mit gebratenen Waldpilzen	7,50 €
Paté Maison mit Pommery-Senf-Sauce und kleinem Feldsalat	9,50 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro Pers. 19,00 €

Unsere Spezialitäten ...

Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	10,90 €
Gänsestopfleberterrine „Maison“	18,50 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	22,50 €

Hauptgerichte

Winter-Kabeljau mit Gemüsekruste auf Pennoni-Ragout in Tomaten-Estragon-Sauce	24,00 €
Sûpreme vom Steinbutt auf Kartoffelmousseline mit Mangold & Trüffeljus	32,00 €
Asia-Gemüse-Spaghettini mit gebratenen Kräuterseitlingen	16,50 €
Kalbsleber & Kalbsbäckchen auf Spinatrisotto mit gebratenen Äpfeln & Zwiebeln	25,00 €
Hausgemachter Sauerbraten auf Rotkohl mit Hoorische	19,90 €
Cordon Bleu von der Bresser Maispoularde auf Kartoffel-Sellerie-Karotten-Gemüse	21,50 €
Hirschrückensteak in der Haselnußkruste auf Feigenrotkohl mit Spätzle	29,00 €
Aubrac Rinderfilet auf Kartoffel-Lauch-Stampf mit Schalottensauce	31,50 €

Bitte beachten Sie, dass für Rechnungen ab € 150,- Ihre Firmenadresse notwendig ist.
Nachträgliche Rechnungen können leider nicht mehr erstellt werden, vielen Dank!
Rechnungen können nur pro Tisch erstellt werden.

Menü Weismüller

Paté Maison mit Pommery-Senf-Sauce und kleinem Feldsalat
2015 Weissburgunder trocken, Weingut Christmann, Pfalz, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Hausgemachter Sauerbraten auf Rotkohl mit Hoorische
2012 Garda classico superiore, „Mader“, S. Capuzza, Lombardai, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Kartoffel-Lauch-Stampf mit Schalottensauce
2015 Convento Oreja, Crianza, Ribuelo del Duero, Spanien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Tarte Maison

Café oder Espresso

Menü mit Sauerbraten	29,90 €
Menü mit Rinderfilet	36,90 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

Menü Vital

Komposition von Kürbis, Zucchini, Äpfeln, roten Zwiebeln & Mozzarella
2013 Lugana SELVA, S. Capuzza, Lombardai, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Winter-Kabeljau mit Gemüsekruste auf Pennoni-Ragout in Tomaten-Estragon-Sauce
2016 Figuiere premiere blanc, Fam. Combard, Provence, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Dreierlei hausgemachte Sorbets

Café oder Espresso

Menü	39,50 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

Menü Quack

4-Gang-Feinschmeckermenü

nach Markteinkauf vom Küchenchef für Sie zusammengestellt

68,00 €

In allen unseren Speisen und Getränken können folgende Stoffe oder daraus gewonnene Erzeugnisse erhalten sein:
glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Weichtiere.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal an!