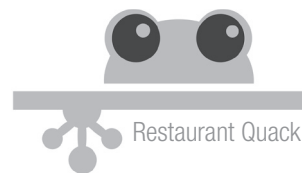


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Komposition von Römersalat, Spargel, Grapefruit & Crevette rosé	18,50 €
Marinierte, gegarte Kalbskeule mit gebratenen Thunfischwürfeln, Ziegenfrischkäse & Wildkräutersalat	17,50 €
Lauwarmer Frühlingsgemüse-Salat mit Crispy Bio-Ei & Limonencreme	15,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Spargelcremesüppchen mit Grießnockerln & Bärlauchschaum	8,00 €
Paté Maison mit eingelegtem Gemüse	9,50 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro. Pers. 19,00 €

Unsere Spezialitäten ...

Gänsestopfleberterrine „Maison“	19,50 €
Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	13,90 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	22,50 €

Hauptgerichte

Kurz gebratenes Sushi-Thuna-Steak an Thai-Curry-Sauce mit Asia-Spaghettini	28,00 €
Wildfang-Kabeljau auf Graupen-Gemüse-Ragout mit Petersilienjus	23,00 €
Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Spargel, Erbsen und Parmesan	17,50 €
Rinderroulade mit Vichykarotten und Kartoffelpüree	19,90 €
Cordon Bleu von der Bresser Maispoularde mit Petersilienpüree auf Kohlrabi-Erbsen-Gemüse	21,50 €
Aubrac Rinderfilet mit Bärlauchkruste auf Spargelrisotto an Schalottenjus	33,00 €
Medaillons vom Rehrücken an Kirschkirschpeffersauce auf rotem Zwiebelconfit mit Haselnußgnocchis	34,50 €

Bitte beachten Sie, dass für Rechnungen ab € 250,- Ihre Firmenadresse notwendig ist.
Nachträgliche Rechnungen können leider nicht mehr erstellt werden, vielen Dank!
Rechnungen können nur tischweise erstellt werden – danke für Ihr Verständnis!

Menü Weismüller

Paté Maison mit eingelegtem Gemüse

2015 Weissburgunder trocken, Weingut Christmann, Pfalz, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Rinderroulade mit Vichykarotten & Kartoffelpüree

2014 Parzival, Spätburgunder & Domina, Weingut Fürst, Franken, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet mit Bärlauchkruste auf Spargelrisotto

2012 Garda Classico Superiore „Mader“ S. Capuzza, Italien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Tarte Maison

Café oder Espresso

Menü mit Rinderroulade	32,00 €
Menü mit Rinderfilet	39,00 €
Weinbegleitung inkl. Café	15,00 €

Menü Vital

Lauwarmer Frühlingsgemüse-Salat mit Crispy-Bio-Ei

2016 Auxerrois trocken, Weingut Schmitt Weber, Obermosel, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Wildfang-Kabeljau auf Graupen-Gemüse-Ragout mit Petersilienjus

2013 Lugana SELVA, S. Capuzza, Lombardai, 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 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!