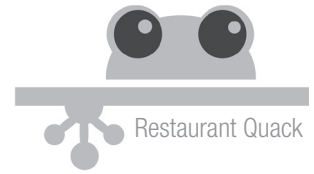


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Gebackene Black Tiger Gamba auf Tomatensugo, Currysauce, Algensalat & wildem Broccoli	18,50 €
Tatar & Carpaccio vom Aubrac Rind mit Senf-Rettich, Limonen-Panna-Cotta & Rucolasalat	17,50 €
Zweierlei von Roter Bete mit Ziegenkäse-Kartoffel-Kuchen & Apfel-Frisee	14,50 €
Sülze & Praline vom Bresser Kaninchen mit Röstkartoffeln & Sauce Gibiche	16,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Rinder-Consomé mit Markklößchen, Gemüse & Pfannkuchenstreifen	8,00 €
Paté Maison mit Pommery-Senf-Sauce & kleinem Wintersalat	9,50 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro Person 19,00 €

Unsere Spezialitäten ...

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

Hauptgerichte

Lachsforelle auf der Haut gebraten mit Gemüse-Curry-Linsen & Kartoffel-Lauch-Stampf	23,00 €
Bretonische Jakobsmuscheln auf zweierlei Blumenkohl mit Erbsenpüree & Rotweinjus	26,00 €
Basilikum-Risotto mit gebackenem Büffel-Mozzarella & weißem Tomatenschaum	16,50 €
Schulter & Rücken vom Limousin Lamm mit provenalischem Gemüse, Rahmkartoffeln & Speckbohnen	32,00 €
Rindertafelspitz mit Spinat, Röstkartoffeln, Meerrettich & Sauce-Remoulade	19,90 €
Baeckeroeffle vom Bresser Perlhuhn mit Kartoffel-Lauch-Gemüse & Trüffeljus für 2 Personen – ca. Zubereitung 40 Minuten	pro Person 27,00 €
Aubrac Rinderfilet auf Wirsing mit zweierlei Kartoffeln & Pfefferrahm-Sauce	31,50 €
Kalbskopf & paniertes Kalbstafelspitz auf Geheirate mit Calvados-Pflaumen & Meerrettich-Sauce	24,50 €

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 Pommery-Senf-Sauce & kleinem Wintersalat
2015 Weissburgunder trocken, Weingut Christmann, Pfalz, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Rindertafelspitz mit Spinat, Röstkartoffeln, Meerrettich & Sauce-Remoulade
2014 Parzival, Spätburgunder & Domina, Weingut Fürst, Franken, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Wirsing mit zweierlei Kartoffeln & Pfefferrahm-Sauce
2015 Convento Oreja, Crianza, Ribuelo del Duero, Spanien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Tarte Maison
Café oder Espresso

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

Menü Vital

Sülze & Praline vom Bresser Kaninchen mit Röstkartoffeln & Sauce Gibiche
2016 Auxerrois trocken, Weingut Schmitt Weber, Obermosel, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Lachsforelle auf der Haut gebraten mit Gemüse-Curry-Linsen & Kartoffel-Lauch-Stampf
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!