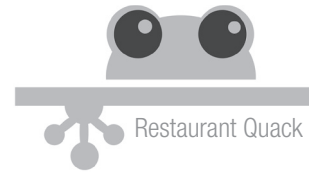


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Lauwarmes Pulpo-Carpaccio mit Tomaten-Bohnen-Vinaigrette, Caponata & Basilikum-Marcarpone-Creme	17,00 €
Sülze vom Kalbstafelspitz mit frischem Meerrettich, roter Bete und Röstkartoffeln	15,50 €
Ikarimik Lachs Sashimi mariniert mit Orange, Ingwer & Wasabischmand an Kopfsalat-Herzen	16,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Eintopf von Pfifferlingen, Kartoffeln, Lauch & Schnittlauch-Schaum	8,50 €
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

Sûpreme vom Flußzander auf Beluga-Linsen mit gebackenen Kartoffeln & Thai-Curry-Sauce	24,00 €
Bretonischer Seeteufel in Kräutern gebraten auf Bouillabaise Gemüse mit Pasta	29,90 €
Geheirate mit Kürbis, Lauch & eingelegten Mirabellen	18,50 €
Rinderroulade auf Vichykarotten mit Hoorische	19,90€
Gebratene Kalbsleberscheiben an Kartoffel-Lauch-Stampf, Äpfeln, Zwiebeln & Balsamico-Jus	23,00€
Aubrac Rinderfilet auf Kürbis-Risotto mit Steinpilz-Pralinen und Schalotten-Sauce	33,00 €
Scheiben vom Rehrücken auf rotem Zwiebel-Apfel-Confit mit Grießnockerln an Kirsch-Pfeffer-Sauce	32,50 €

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

Eintopf von Pfifferlingen, Kartoffeln, Lauch & Schnittlauch-Schaum
2016 Auxerrois trocken, Weingut Schmitt Weber, Obermosel, Pfalz, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Gebratene Kalbsleberscheiben an Kartoffel-Lauch-Stampf, Äpfeln, Zwiebeln & Balsamico-Jus
2014 Parzival, Spätburgunder & Domina, Weingut Fürst, Franken, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Kürbis-Risotto mit Steinpilz-Pralinen und Schalotten-Sauce
2012 Garda Classico Superiore „Mader“ S. Capuzza, Italien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Tarte Maison
Café oder Espresso

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

Menü Vital

Lauwarmes Pulpo-Carpaccio mit Tomaten-Bohnen-Vinaigrette,
Caponata & Basilikum-Marcarpone-Creme
2015 Weissburgunder trocken, Weingut Christmann, Pfalz, Glas 0,1
(aus Magnum-Flasche)

Sûpreme vom Flußzander auf Beluga-Linsen mit gebackenen Kartoffeln & Thai-Curry-Sauce
2013 Lugana SELVA, S. Capuzza, Lombardai, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Kefir Panna Cotta mit grüner Grütze
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!