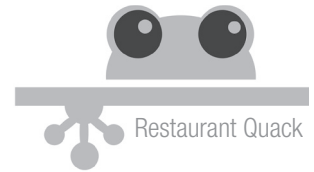


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Variation von der Nanteser Ente mit neu komponiertem „Waldorf Salat“	17,00 €
Bibbelsches Bohnensalat mit Dreierlei vom Ziegenkäse & Pesto-Kartoffeln	16,00 €
Krabben-Avocado-Cocktail mit grünem Spargel, Crevette rose & Limonen-Pfeffer	18,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Enten-Consommé à la chinoise mit Sesam-Crostini	8,50 €
Paté Maison mit Senfmousse & Römersalat	9,80 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro. Pers. 19,50 €

Unsere Spezialitäten ...

Gänsestopfleberterrine „Maison“	19,50 €
Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	13,90 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	23,50 €

Hauptgerichte

Sûpreme vom Lachs auf Süßkartoffel-Chili-Stampf mit Asia-Gemüse & Cocos-Beurre-Blanc	23,50 €
Dorade royal auf Safran-Fenchel-Radicchio-Risotto an Petersilienjus	27,50 €
Fregola Sarda Ragout mit Gemüse, Mascarpone & pochiertem Bio-Ei	18,50 €
Rindertafelspitz New Style auf Rahmspinat mit Röstkartoffeln & Apfel-Meerrettich	19,90€
Cordon Bleu von der Bresser Maispoularde auf Lauch-Mais-Gemüse mit Kartoffelkrusteln & Morchelrahmsauce	22,50€
Aubrac Rinderfilet auf Tomaten-Spinat mit Zucchini-Maispolenta an Pfeffersauce	33,00 €
Schulter & Rücken vom Lamm auf Bohnenpanaché mit Ziegenkäse-Oliven-Praline & Rosmarinjus	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

Paté Maison mit Senfmousse & Römersalat

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

Rindertafelspitz New Style auf Rahmspinat mit Röstkartoffeln & Apfel-Meerrettich

2015 Parzival, Spätburgunder & Domina, R. Fürst, Franken, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Tomaten-Spinat mit Zucchini-Maispolenta an Pfeffersauce

2011 Barolo, Azelia, Piemont, Italien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Tarte Maison

Café oder Espresso

Menü mit Rindertafelspitz	32,00 €
Menü mit Rinderfilet	39,00 €
Weinbegleitung inkl. Café	18,00 €

Menü Vital

Bibbelsches Bohnensalat mit Dreierlei vom Ziegenkäse & Pesto-Kartoffeln

2015 Silvaner „Centgrafenberg“, R. Fürst, Franken, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Sûpreme vom Lachs auf Süßkartoffel-Chili-Stampf mit Asia-Gemüse & Cocos-Beurre-Blanc

2016 Grauburgunder Barrique, Petgen Dahm, Obermosel, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Dreierlei Sorbet auf Anana-Ragout mit Joghurtsauce

Café oder Espresso

Menü	40,00 €
Weinbegleitung inkl. Café	18,00 €

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!