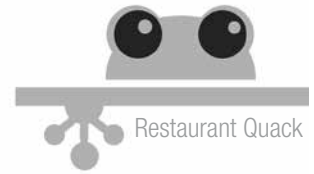


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Vitello saarländisch mit Roter Bete, Meerrettich & Sushi-Thuna	17,00 €
Dreierlei vom Muscat-Kürbis mit Büffel-Mozzarella & Basilikum-Schaum	16,00 €
Roulade von Bresser Maispoularde gefüllt mit Gänsestopfleber auf Sojakraut mit Feldsalat	18,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	5,90 €
Kürbiscremesüppchen mit gebratenen Waldpilzen & Kürbisgrissini	8,90 €
Paté Maison mit eingelegtem Gemüse	9,80 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro. Pers. 19,50 €

Unsere Spezialitäten ...

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

Hauptgerichte

Winter-Kabeljau mit Gemüsekruste auf Perlgrauen-Risotto an Tomaten-Estragon-Jus	24,50 €
Sûpreme vom Bretonischen Steinbutt auf Kartoffelpüree mit geschmorten Schwarzwurzeln & Langostinos Bisque	33,00 €
Hausgemachte Kartoffelgnocchis mit Kürbis, Sellerie & gebratenen Waldpilzen	18,50 €
Hausgemachter Sauerbraten mit Rotkraut & Hoorische	19,90 €
„Choucroute Miniatur“ Bäckchen, Wurst, Bauch & „Gefüllter“ auf Sauerkraut	23,00 €
Aubrac Rinderfilet auf Wirsing-Gemüse mit Schupfnudeln & Pfeffersauce	33,00 €
Elsässer Hirschrücken gefüllt auf Feigenrotkraut mit Apfel-Semmel-Kuchen & Kirschkraut-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

Paté Maison mit kleinem Salat & Pommary-Senf-Sauce

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

Hausgemachter Sauerbraten mit Rotkraut & Hoorische

2015 Convento Oreja, Crianza, Ribuelo del duero, Spanien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Wirsing-Gemüse mit Schupfnudeln & Pfeffersauce

2014 Ronco della Noci, Merlot, Luigini, Tessin, Italien Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Tarte Maison

Café oder Espresso

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

Menü Vital

Dreierlei vom Muscat-Kürbis mit Büffel-Mozzarella & Basilikum-Schaum

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

Winter-Kabeljau mit Gemüsekruste auf Perlgrauen-Risotto an Tomaten-Estragon-Jus

2015 La Dama Bianca, Cuvee, Barrique, Luigini, Tessin, Italien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Minestrone von Zitrusfrüchten mit zweierlei Sorbet & Mandelhippen

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!