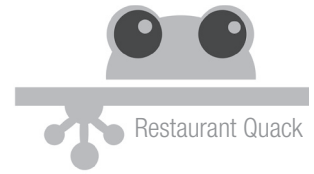


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Beluga Linsensalat mit zweierlei Rinderzunge und gebackenem Kalbskopf	17,00 €
Variation von Roter Bete mit gebackenem Ziegenkäse, Birnen, Nüssen & Wildkräutersalat	16,00 €
Sashimi vom Lable Rouge Lachs mit Ingwer & Orange mariniert dazu Römersalat	18,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	7,00 €
Cremesüppchen vom Muskat-Kürbis mit gebratenen Waldpilzen & Kürbisstange	9,00 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro. Pers. 22,00 €

Unsere Spezialitäten ...

Hausgemachte Terrine von der Gänsestopfleber mit Feigen	20,00 €
Paté Maison mit Karotten-Confit & kleinem Salat	10,00 €
Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	15,00 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	26,00 €

Hauptgerichte

Sûpreme vom Bretonischen Steinbutt auf Kartoffelpüree mit Spinat, Kräuterseitlingen & Steinpilz-Cremesoße	33,00 €
Schottisches Lachssteak mit Meerrettichkruste auf Schmorgurken, Rote Beete, Petersilienkartoffeln & Schnittlauch Beurre Blanc	26,00 €
Cassoulet von grünen Bohnen, Ziegenfrischkäse, Pinienkernen & Malfadine	19,00 €
Rindertafelspitz „New Style“ an Rahmspinat mit würzigen Kartoffeln & Apfelkren	20,00 €
Gebratene Kalbsleberscheiben auf Geheirate mit Schmorschalotten & Äpfeln	24,00 €
Scheiben vom Rehrücken mit Rahmwirsing, Preiselbeer-Pfeffersauce & Grießnockerln	34,00 €
Aubrac Rinderfilet auf Graupen-Gemüse-Risotto mit Speckbohnen & Schalottensauce	35,00 €

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

Cremesüppchen vom Muskat-Kürbis mit gebratenen Waldpilzen & Kürbisstange
2017 Weißburgunder trocken, Christmann, Pfalz, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Rindertafelspitz „New Style“ an Rahmspinat mit würzigen Kartoffeln & Apfelkren
2015 Parzival, Spätburgunder & Domina, R. Fürst, Franken, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

oder

Aubrac Rinderfilet auf Graupen-Gemüse-Risotto mit Speckbohnen & Schalottensauce
2015 Convento Oreja, Crianza, Ribuelo del Duero, Spanien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Tarte Maison
Café oder Espresso

Menü mit Tafelspitz	34,00 €
Menü mit Rinderfilet	42,00 €
Weinbegleitung inkl. Café	18,00 €

Menü Vital

Variation von Roter Bete mit Ziegenkäse & Wildkräutersalat
2016 Riesling Brauneberger trocken, F. Haag, Mosel, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Schottisches Lachssteak mit Meerrettichkruste auf Schmorgurken, Rote Beete,
Petersilienkartoffeln & Schnittlauch Beurre Blanc
2015 La Dama Bianca, Cuvee, Luigina, Tessin, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche)

Basilikum-Minz-Sorbet mit Ananas-Orangen-Ragout
Café oder Espresso

Menü	42,00 €
Weinbegleitung inkl. Café	18,00 €

Menü Quack

4-Gang-Feinschmeckermenü
nach Markteinkauf vom Küchenchef für Sie zusammengestellt
69,00 €

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!