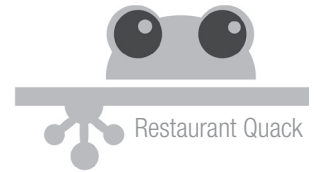


crossover & mediterran inspiriert ... bodenständiges ...



Vorspeisen

Roh marinierte Rinderscheiben mit dreierlei Rettich & Wasabischaum	17,00 €
Burrata auf Mango, Avocado & Stautensellerie an Tomaten-Gazpacho	16,00 €
Black Tiger Gamba mit Algen-Thai-Salat & Apfel-Ingwer-Gelee	18,00 €
Kleiner gemischter Vitalsalat mit Kräuterschmand	7,00 €
Eintopf von Kartoffeln, Pfifferlingen & Lauch	9,00 €
Quack's Vorspeisenetagere – 6 kleine Köstlichkeiten (ab 2 Personen)	pro. Pers. 22,00 €

Unsere Spezialitäten ...

Paté Maison mit Karotten-Confit & kleinem Salat	9,80 €
Quack's Fischsuppe mit Knobibrot & Rouille	15,00 €
Kalbsrückenschnitzel paniert mit Kartoffel-Gurken-Salat	25,00 €

Hauptgerichte

Dorade Royal mit geschmortem Pulpo & Grillgemüse im Bouillabaise-Jus mit Paccherie-Pasta	24,00 €
Seeteufel in Kräutern gebraten auf Tomaten-BasilikumRisotto mit Limonen-Beurre blanc	33,00 €
Hausgemachte Gnocchis mit Lauch, Erbsen, Kirschtomaten & Pfifferlingen	19,00 €
Geschmorte Rinderroulade mit Karotten-Erbsen-Gemüse & Hoorische	20,00 €
Bäckchen, Cordon Bleu, Nieren vom Kalb auf Kohlrabi-Gemüse & Kartoffelwurst	26,00 €
Lammrücken & Lamm-Parmantier auf Schnippelbohnen mit Kartoffel-Lauch-Stampf	32,00 €
Aubrac Rinderfilet auf Selleriegratin mit Gnocchis & Keniabohnen an Schalottensauce	34,00€

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

Paté Maison mit Karotten-Confit & kleinem Salat
2015 Silvaner „Centgrafenberg“ Fürst, Franken, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche 1,5l)

Geschmorte Rinderroulade mit Karotten-Erbsen-Gemüse & Hoorische
2012 Mader, Garda Classico, superiore, S.Capuzza, Lombardai, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche 1,5l)

oder

Aubrac Roastbeef-Scheiben auf Selleriegratin mit Gnocchis & Keniabohnen
2015 Convento Oreja, Crianza, Ribuelo del Duero, Spanien, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche 1,5l)

Tarte Maison
Café oder Espresso

Menü mit Rinderroulade	34,00 €
Menü mit Roastbeef	39,00 €
Weinbegleitung inkl. Café	18,00 €

Menü Vital

Burrata auf Mango, Avocado & Stautensellerie an Tomaten-Gazpacho
2015 Campo del Soglio, S.Capuzza, Lombardai, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche 1,5l)

Dorade Royal mit geschmortem Pulpo & Grillgemüse
im Bouillabaise-Jus mit Paccherie-Pasta
2013 Bianco di Cadamario, „Cuvee“ Monti, Tessin, Glas 0,1l
(aus Magnum-Flasche 1,5l / limitiert)

Himbeer-Sangria mit Limonen-Panna-Cotta & Himbeersorbet
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!