

VORSPEISEN	EURO	ZWISCHENGERICHTE	EURO
GEBACKENER ZIEGENKÄSE mit roter Bete und Birne	16	TAGLIATELLE mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel	26
CARPACCIO CIPRIANI mit Parmigiano Reggiano und Rucola	19		
NORWEGISCHER LACHS mit Kartoffelrösti und Limonen Crème Fraîche	18	GÄNSELEBER mit Apfel-Nusskrokant und Brioche	26
GEBACKENES BIO-EI mit Rahmspinat und Trüffelschaum	18		
AUS DEM SUPPENTOPF		SORBET	
GEFLÜGEL CONSOMMÉ mit Maultäschle	12	ORANGEN SORBET	6
RIESLINGSUPPE mit Croûtons	11	BIRNEN SORBET	6

BURGLASSIKER	EURO	HAUPTGERICHTE	EURO
GESCHMORTE RINDERROULADE mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln	28	RUMPSTEAK UNTER EINER KRÄUTER-SENF-KRUSTE mit knusprigen Bratkartoffeln und Speckböhnchen	35
KÖNIGSBERGER KLOPSE mit Kapernsauce und Kartoffel-Rote-Bete-Stampf	26	GEBRATENER SEETEUFEL mit Blattspinat-Pappardelle und Sauce Choron	36
ZART GESCHMORTER SAUERBRATEN vom heimischen Rind mit Rotkohl und Kartoffelklößen	29	BACHSAIBLING mit grünem Spargel und gebackenen Kartoffel-Ravioli	34
WIENER SCHNITZEL – in Butterschmalz ausgebacken – mit knusprigen Bratkartoffeln und Gurkensalat	29	ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN mit frischen Pfifferlingen und Serviettenknödeln	42
FRANZÖSISCHE KÄSEAUSSWAHL VON ANTONY mit Chutney, Brot und Birne	18	FÜR ZWEI CHATEAUBRIAND mit Sauce Bénaise, Bohnengemüse und Kartoffelrösti Zubereitungszeit 45 Minuten	98

MENÜ	EURO	VEGETARISCHES MENÜ	EURO
NORWEGISCHER LACHS mit Kartoffelrösti und Limonen Crème Fraîche		GEBACKENER ZIEGENKÄSE mit roter Bete und Birne	
RIESLINGSUPPE mit Croûtons		TAGLIATELLE mit frisch gehobeltem Herbsttrüffel	
GESCHMORTE RINDERROULADE mit Rotkohl und Petersilienkartoffeln		ZWEIERLEI SORBET mit Beeren-Potpourri	
CRÈME BRÛLÉE von der Bourbon Vanille mit Beeren-Potpourri		3-Gang Menü	52
3-Gang Menü ohne Suppe	55	DESSERT	
4-Gang Menü	65	CRÈME BRÛLÉE von der Bourbon Vanille mit Beeren-Potpourri	14
DIE WEINEMPFEHLUNG UNSERES SOMMELIERS		KLASSISCHER KAISERSCHMARRN mit Zwetschgenröster und Schmandeis	14
2018 GELBLACK trocken	0,1 6,50		
Schloss Johannisberg	0,2l 12		