



Historische Weinstuben

FEINE KÜCHE

Vorspeisen

FEINES VON DER GÄNSESTOPFLEBER
auf Kartoffel-Specksalat, rotem Portwein-Schalottengelee und Quittenchutney
18 €

VARIATION VON BACHSAIBLING UND ZANDER
mit Sauerrahmmousse, Sellerievinaigrette und Brunnenkresse
15 €

ZWEIERLEI VON DER TAUBE
mit marinierter Steckrübe, Ackersalat und Feigeneis
17 €

Suppen

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN
mit „Königsberger Klops“ und frittierten Kapern
12 €

DUETT VON KALBSESSENZ UND LIMONENSCHAUM
mit gebratener Jacobsmuschel und Kräuterpesto
10 €

POT AU FEU VON WACHTEL UND ROTER BETE
mit schwarzem Trüffel
12 €

Warme Vorgerichte

GRATINIERTES LAMMRÜCKENFILET
auf Stampfkartoffeln, Apfelessig und kandiertem jungem Knoblauch
18 €

MILLE FEUILLE VON POCHierter SYLTER ROYAL AUSTER
mit glaciertem Staudensellerie und Kräutersauce
16 €

Vegetarische Gerichte

OFFENER RAVIOLI MIT SAUTIERTEM BLUMENKOHL
auf jungem Spinat und pochiertem Eigelb
16 €

WARMES GEMÜSETATAR
mit gebackenen Kartoffeln und Kräutervinaigrette
16 €

Sorbet

VOM „GRANNY SMITH“ APFEL UND THYMIAN
mit Champagner aufgegossen
5 €

Hauptgerichte

ZWEIERLEI VOM RUPPNER LAMM

mit Quiche von Ziegenkäse und roten Zwiebeln, kleinem Gemüsegratin und getrockneten Oliven
31 €

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN

mit pochiertem „Armen Ritter“, getrüffeltem Spitzkohlcanneloni und Sauerkirschglace
32 €

GEBRATENER SPANFERKELRÜCKEN IM BROTMANTEL

auf sautiertem Rettich, karamellisiertem Apfelrelish und Meerrettichschaum
31 €

POELIERTE PERLUHNBRUST

mit gebratener Entenleber im Blätterteig und geschmortem Gemüse
30 €

IM KRÄUTERSUD POCHierter WOLFSBARSCH

mit glaciertem Frühlingslauch, Kalbsbriesröschen und Zitronen-Butterschaum
31 €

GEBRATENER SEETEUFELRÜCKEN MIT GRÜNEM SPECK

auf Kartoffelpüree, glacierten Safranbirnen und Spinatsoufflée
31 €

Das Besondere vom Haus

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN

mit Kartoffel-Aprikosenschnitte, Steckrübenpüree und Rotwein-Zwiebeln
27 €

Käse

AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE

vom Maître Waltmann aus Erlangen
13 €

DAVON

eine kleinere Portion
9 €

GESCHMOLZENER MUNSTER

auf geröstetem Graubrot, Radieschenvinaigrette und Quittenkompott
11 €

Dessert

LAUWARME ZITRONENTARTE

mit Zartbitter-Schokoladorsorbet und mariniertes Mango
11 €

DIALOG VON APFEL UND CHICORÉE

mit Rieslinggelee und Basilikumeis
10 €

SCHAUMSÜPPCHEN VON DER WEISSEN SCHOKOLADE

mit Mohnbuchteln und Karottensorbet
10 €

PRALINEN AUS EIGENER HERSTELLUNG

mit marinierten Beeren und Sauerrahmeis
9 €



Historische Weinstuben
FEINE KÜCHE

Menü Historische Weinstuben

AMUSE-BOUCHE

ZWEIERLEI VON DER TAUBE
mit marinierter Steckrübe, Ackersalat und Feigeneis

HUMMERSCHAUMSÜPPCHEN
mit „Königsberger Klops“ und frittierten Kapern

SORBET VOM „GRANNY SMITH“ APFEL UND THYMIAN
mit Champagner aufgegossen

GEBRATENER SEETEUFELRÜCKEN MIT GRÜNEM SPECK
auf Kartoffelpüree, glacierten Safranbirnen und Spinatsoufflee

GESCHMOLZENER MUNSTER
auf geröstetem Graubrot, Radieschenvinaigrette und Quittenkompott

LAUWARME ZITRONENTARTE
mit Zartbitter- Schokoladensorbet und marinierter Mango

65 €

Weinempfehlung

2005 "SASKIA"
CUVÉE AUS CHENIN BLANC
UND VIOGNIER
MILES MOSSOP, STELLENBOSCH
58 €
(SEETEUFELRÜCKEN MIT GRÜNEM SPECK)

2006 WIQUEM
CUVÉE AUS SILVANER, SCHEUREBE UND
RIESLING
WEINGUT H. WIRSCHING
0,1L 6,50 €
(LAUWARME ZITRONENTARTE)



Historische Weinstuben
FEINE KÜCHE

Menü aus Sachsen

AMUSE-BOUCHE

VARIATION VON BACHSAIBLING UND ZANDER
mit Sauerrahmmousse, Sellerievinaigrette und Brunnenkresse

SCHAUMSÜPPCHEN VON PETERSILIE UND LIMONE
mit geräucherter Wachtelbrust

GESCHMORTE KALBSBÄCKCHEN
mit Kartoffel-Aprikosenschnitte, Steckrübenpüree und Rotwein-Zwiebeln

DIALOG VON APFEL UND CHICOREE
mit Rieslinggelee und Basilikumais

45 €

Weinempfehlung

2005 RIESLING & TRAMINER
QUALITÄTSWEIN, TROCKEN
WEINGUT MARTIN SCHWARZ
SACHSEN
42 €

2008 FREYBURGER SCHWEIGENBERG
DORNFELDER „BARRIQUE“
QUALITÄTSWEIN. TROCKEN
WEINGUT GOLDSCHMIDT
SALLE UNSTRUT
31 €