



**Historische Weinstuben**  
FEINE KÜCHE

**Vorspeisen**

DUETT VON GÄNSESTOPFLEBER UND TAUBE  
*mit Feigenrelish und getrüffeltem Portweineis*  
19 €

SALAT VON ROSA KALBSRÜCKEN UND GRÜNEN BOHNEN  
*auf Schnittlauchmousse, roten Zwiebeln und frittierten Kapern*  
17 €

ZWEIERLEI VON DER JAKOBSMUSCHEL  
*mit marinierter Melone, Kräutertapenade und schwarzem Sesam*  
18 €

**Suppen**

LIMONENSCHAUMSÜPPCHEN  
*mit Korianderbrot und gebeiztem Lachs*  
10 €

DUETT VON TOMATENESSENZ UND PARMESANSCHAUM  
*mit Artischockentarte*  
12 €

ESSENZ VOM PERLUHN  
*mit Safran, jungem Lauch und pochiertem Ei*  
11 €

**Warme Vorgerichte**

LAUWARME MARINIERTER LANGUSTINOS  
*auf Graupenrisotto und gebackenem Fenchel*  
20 €

„KÖNIGSBERGER KLOPS“  
*mit Stampfkartoffeln und Hummerschaum*  
18 €

**Vegetarische Gerichte**

HAUSGEMACHTE LINGUINI  
*auf sautierten Wildkräutern mit  
Pinienkernen und Pfefferlingen*  
18 €

GESCHMOLZENE KARTOFFELTASCHEN  
*mit Ziegenfrischkäse und Gemüse vinaigrette*  
17 €

**Sorbet**

VON JOHANNISBEEREN UND  
EINGELEGTEM INGWER  
*mit Martini bianco aufgeegossen*  
5 €

## **Hauptgerichte**

GEBRATENER SPANFERKELRÜCKEN IM BROTMANTEL  
*mit Bouillongemüse, roter Zwiebelmarmelade und Speckstippe*  
30 €

GLACIERTE PERLUHUNBRUST UND GÄNSESTOPFLEBER  
*mit gebratener Rahmpolenta, Rieslingkraut und Traubenjus*  
30 €

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN  
*auf geröstetem Walnussflan, Spitzkohlcannelloni und Birnenchutney*  
32 €

LASAGNE VON KALB UND HUMMER  
*mit jungem Lauch, sautierten Pfifferlingen und Erbsenschaum*  
33 €

CONFIERTES ROTBARBENFILET  
*auf Peperonatagemüse, gegrillten Kartoffeln und lauwarmer Zitronennage*  
31 €

GEBRATENER SEETEUFEL MIT GRÜNEM SPECK  
*auf Kräuterpüree, geschmorter Rote Bete und Apfelreduktion*  
30 €

## **Das Besondere vom Haus**

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN  
*mit Kartoffel-Aprikosenschnitte, zweierlei Sellerie und Rotwein-Zwiebeln*  
28 €

## **Käse**

AFFINIERTER ROHMILCHKÄSE  
*vom Maître Waltmann aus Erlangen*  
13 €

DAVON  
*eine kleinere Portion*  
9 €

GESCHMOLZENER SAINTE-MAURE  
*im Blätterteig mit Heidelbeeren und Basilikumsorbet*  
11 €

## **Dessert**

GEFLÄMMTES WALDBEERTÖRTCHEN  
*mit Sauerrahmeis und Himbeerkompott*  
10 €

POCHIERTER QUARKKNÖDEL  
*mit Mangorelish und Ingwersorbet*  
11 €

ZARTBITTERER SCHOKOLADENMOUSSE  
*mit Pfirsichsalat, Limoneneis und  
gestossenem rosa Pfeffer*  
12 €

PRALINEN AUS EIGENER HERSTELLUNG  
*mit eingelegten Kirschen und Mandeleis*  
9 €



**Historische Weinstuben**  
FEINE KÜCHE

## Menü Historische Weinstuben

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

DUETT VON GÄNSESTOPFLEBER UND TAUBE  
*mit Feigenrelish und getrüffeltem Portweineis*

\*\*\*

„KÖNIGSBERGER KLOPS“  
*mit Stampfkartoffeln und Hummerschaum*

\*\*\*

SORBET VON JOHANNISBEEREN UND EINGELEGTEM INGWER  
*mit Martini bianco aufgegossen*

\*\*\*

CONFIERTES ROTBARBENFILET  
*auf Peperonatagemüse, gegrillten Kartoffeln und lauwarmer Zitronennage*

\*\*\*

GESCHMOLZENER SAINTE-MAURE  
*im Blätterteig mit Heidelbeeren und Basilikumsorbet*

\*\*\*

ZARTBITTERER SCHOKOLADENMOUSSE  
*mit Pfirsichsalat, Limoneneis und gestossenem rosa Pfeffer*

65 €

## Weinempfehlung

### *Weißwein*

2008 BECHTHEIMER RIESLING  
TROCKEN  
WEINGUT DREISSIGACKER  
REINHESSEN  
0,75l 29 €

### *Rotwein*

2003 MUSEUM REAL RESERVA  
TEMPRANILLO  
CIGALES; BODEGA MUSEUM;  
SPANIEN  
0,75L 54 €



**Historische Weinstuben**  
FEINE KÜCHE

## Menü aus Sachsen

AMUSE-BOUCHE

\*\*\*

ZWEIERLEI VON DER WACHTEL  
*mit eingelegten Pfifferlingen, Ackersalat und Sauerkirschwinaiquette*

\*\*\*

LIMONENSCHAUMSÜPPCHEN  
*mit Korianderbrot und gebeiztem Lachs*

\*\*\*

GESCHMORTES KALBSBÄCKCHEN  
*mit Kartoffel-Aprikosenschnitte, zweierlei Sellerie und Rotwein-Zwiebeln*

\*\*\*

GEFLÄMMTES WALDBEERTÖRTCHEN  
*mit Sauerrahmeis und Himbeerkompott*

45 €

## Weinempfehlung

### *Weißwein*

2008 MEIßNER KLAUSENBERG -STEILLAGENWEIN-  
GRAUER BURGUNDER  
QUALITÄTSWEIN, TROCKEN  
ELBTALKELLEREI WALTER SCHUH  
SACHSEN

0,75L 34 €

### *Rotwein*

2006 REGENT  
QUALITÄTSWEIN. TROCKEN  
WEINGUT GOLDSCHMIDT  
SAALE UNSTRUT

0,5L 21 €