

## MENÜS & A LA CARTÈ

### Brot & Butter

Brot von der Buchauer Holzofen Bäckerei aus Pegnitz  
Kalbsleberwurst & Nuss Butter, frei Haus

### Menü Classic € 55

Wildkraftbrühe € 12

Totentrompetenpilze | Gänseleberstrudel | Gemüseperlen

Ofenfrische knusprige Gänsebrust € 34

Blaukraut | Kloß | karamellierte Äpfel

Feinstes hausgemachtes Bourbon Vanilleeis € 11

Rote Früchte | warme Spekulatius-Schokoladensauce

### Menü Fisch-mas € 75

Gebeizter Lachs >>nordisch-nobel<< € 18

Sauere Sahne | Keta-Kaviar

Bouillabaise a la freihardt, klein €15 groß € 27

Rouille | Bergkäse Baguette |

Kabeljau Loin, in Nuss Butter confiert € 34

Hollandaise | Petersilien Risotto | Rote Beete | schwarze Nuß

Bouche de Noel glace € 12

## A la cartè

### Vorspeisen

Knoblauchsländer Feldsalat € 12,80

Speck & Croutons oder Vegi mit Walnüssen & eing. Kürbis

Hausgeräucherte Gänsebrust als Carpaccio € 18,80

Feldsalat Crème | candierter Meerrettich | eingelegter Kürbis

Beef Tatar >>freihardt<< € 18,80

Zupfsalat | Wachtel Spiegelei | Knoblauch Schwarzbrot

### Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken € 25,80

Sauce Demi Glace | Bratkartoffeln | Röstzwiebeln | Blattsalat

Wiener Kalbsschnitzel in Fassbutter gebacken € 24,80

Kartoffel-Gurkensalat | Blattsalat | kaltgerührte Preiselbeeren

Topinambur & Bamberger Hörnchen >>Vegi<< € 28,80

Vacharin Mont D'OR | Wintertrüffel | Porée

### Dessert

Mousse von dunkler Schokolade & Fleur de Sel € 8,80

Incl. Espresso

Zusätzlich gibt´s unsere Steak´s mit hausgemachter  
Kräuterbutter & Beilagen