

HAUPTGÄNGE

FISCH

CHEFS LEIBSPEISE

IN SALBEIBRÖSELN GEBRATENES DINKELSBÜHLER SPIEGELKARPFENFILET
MIT SAUCE RAVIGOTE UND KARTOFFEL- RADIESCHENSALAT À LA CRÈME
48.–

*

GEGRILLTES FILET VON DORADE ROYAL
MIT KRUSTENTIER-NAGE, GESCHMORTEN TOMATEN UND KARTOFFEL-KAPERNSTAMPF
58.–

*

VINCENT KLINKS BOUILLABASSE VON ATLANTIKFISCHEN
MIT SAUCE ROUILLE UND PAIN GRILLÉ À L'AIL
68.–

FLEISCH

BRUST UND KEULE VOM ELSÄSSER PERLHUHN
MIT RATATOUILLE UND KARTOFFEL MILLE-FEUILLE
56.–

*

KOTELETT VOM SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN
MIT THYMIAN- JUS UND KARTOFFEL- KOPFSALAT
56.–

*

DAUBE PROVENCALE
MEDITERRANER SCHMORTOPF VOM HOHENLOHER RIND NACH WOLFRAM SIEBECK
MIT PARMESAN-NUDELN
58.–

GEMÜSEKÜCHE

GANZE BRETONISCHE ARTISCHOCKE (G)
MIT SAUCE BÉARNAISE, SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN UND BARIGOULE-SUD
48.–

Über unsere Produkt- und Qualitätsphilosophie siehe www.wielandshoeche.de
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Servicemitarbeiter

Küchenchef: Jörg Neth