

Vorspeisen

Tatar vom Rind „klassisch“
mit Wachtelei und knusprigem Knäckebrot
€ 23,00



Marinierter Spargel
mit Frühlingskräuter, Parmesan Kartoffel Frittata
und Sauerrahm
€ 18,00



Marinierter Lachs
mit Ceviche-Sud, Sriracha-Crème,
Guacamole und Mais Chips
€ 19,00



Marktfrischer Salat
gemischt oder Blattsalat
französisch oder italienisch mariniert
€ 8,50

Suppen

Vietnamesische Pho
mit Rindsfilet, Gemüse und Ingwer
€ 10,50



Velouté vom Spargel
mit San Daniel Schinken,
Spargel Flan und jungen Erbsen
€ 9,50

Hauptspeisen

**Geschmorte Kalbsbacke
mit gebratenen Kräuterseitlingen,
Kartoffel-Röstzwiebel-Püree und Wurzelgemüse**
€ 38,00



**Wildfang Seezunge mit Kapern-Tomaten-Butter,
Gemüse im Pergamentpapier
und Thymian-Krusteln**
€ 44,00



**Bärlauch Knödel Belperknolle
mit gebratenem Spargel,
eingelegter Birne und Walnuss**
€ 24,00

FALSTAFF Klassiker

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb
mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren**
€ 34,00



Rinderfilet
mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse
und Wedges

180g	€ 39,00	250g	€ 47,00
------	---------	------	---------



Surf & Turf mit Sauce Béarnaise, Grillgemüse
und Wedges

180g	€ 43,00	250g	€ 50,00
------	---------	------	---------

Pre Dessert zum Verkosten

Creme Brûlée von der Vanille
mit Minz Schaum, Ananas und Kokos
€ 6,00

Dessert

Dessert von Milkschokolade & Karamell
mit Sauerrahm-Erdbeere Eis und Haselnuss
€ 14,50



Sorbet Variation
mit marinierten Beeren
€ 14,00



Gerührter Eiskaffee
€ 9,10

FALSTAFF MENÜ

Vorspeise

Gebackene Black Tiger Garnele
mit Papaya, Chinakohl und Kimchi-Mayonnaise

€ 22,00



Zwischengang

Tranche vom Steinbutt
im Oliven-Fond, Artischocken und Saiblingskaviar

€ 28,00



Zwischengang

Beuschel vom Bildsteiner Rind
mit Thymian-Knödel, Röstzwiebel und Schnittlauch

€ 24,00



Hauptgang

Filet vom Kaninchen
mit Morchel, grünen Mandeln und Kohlrabi

€ 36,00



Dessert

Limonen-Mousse mit Minz-Granité,
Vanille-Creme, Gurke und Himbeeren

€ 14,50

4-gängiges Menü für € 88,00

5-gängiges Menü für € 95,00

„Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.“