

VORSPEISEN



FELDSALAT

Speck | Croutons | Granatapfel | Beerendressing
14,90

BRUSCHETTA

Tomaten | Avocado | Basilikum | 2 Stück
9,90

ANDALUSISCHE KALTE TOMATENGAZPACHO

Sardellen
11,90

KLASSISCHER HANDKÄS

Musik | Kümmel | Krustenbrot
wahlweise mit Possmann Apfelwein
9,90

SALATE



KLEINER MARKTSALAT

diverse Toppings | Nüsse
9,90

CAESARSALAT

Romanasalat | Maishähnchen | Croutons | gehobelter Parmesan
18,90

GRATINierter ZIEGENKÄSE

Preiselbeeren | Parmesan | Wildthymian-Honig
17,90

SOMMERSALAT

Rumpsteakstreifen | Exotisches Obst | Parmesan
18,90

SALAT „HOHE SCHULE“

Lachs | Thunfisch | Garnelen | Calamari | hausgemacht Aioli
26,90

PASTA



NUDELSÄCKCHEN

gefüllt mit Ricotta | gehobelter Norcia-Trüffel
22,90

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

Garnelen | leicht pikant
24,90

LACHS-RAVIOLI

in Hummercremesauce
19,90

FISCH



LACHS

auf der Haut gebraten | Haselnusskruste | Ratatouille | Artischocken
Safrankartoffelpüree | Hummersauce
29,90

STEINBEISSERFILET

Ratatouille | Artischocken | Safrankartoffelpüree | Caponata
34,90

FLEISCH



TRILOGIE VOM DUROCSCHWEINFILET - mit dreierlei Soßen

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | Dijon-Senf-Sauce | Béarnaise-Sauce |
Pfeffer-Cognac-Sauce

32,90

SCHNITZEL VOM SCHWEIN

Pommes | Salat | getrüffelte Champignonrahmsauce

24,90

KALBSSCHNITZEL

Kartoffelsalat | Salat | Preiselbeeren | Zitrone

32,90

BARBERIE-ENTENBRUST

Ratatouille | Kartoffelgratin

29,90

DIE HOHE SCHULE - SIGNATURE DISH

Französische Rinderbäckchen | Kartoffel-Sellerie-Püree | Wurzelgemüse |
Vin-Santo-Sauce

32,90

BLACK ANGUS RUMPSTEAK | 300 G

mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln | geschmolzene hauseigene Kräuterbutter

42,90

DESSERT



OMA HELGAS KAISERSCHMARRN - Generationenwissen

Apfelmus | Vanillesauce | rote Grütze

12,90

LAVA CAKE

Vanilleeis | Beerensauce

12,90

ESTRAGON-CRÈME BRÛLÉE

Zitronensorbet

12,90

SURPRISE - MENÜ

NACH LEHRPLAN

Gruß aus der Küche

III. GANG - 55 Euro



IV. GANG - 65 Euro



V. GANG - 75 Euro



Dazu Kaffeefeingebäck