



Klassik

Sommermenü im Quacks Klassik

à la Carte

Zweierlei vom schottischen Lachs
mit halbem Kopfsalat & Wasabi-Sorbet

22,00 €

oder

Carpaccio von bunter Bete mit Mango-Chutney,
frischen Himbeeren & Burrata an Wildkräutern

21,00 €

Sorbet mit Schuss

Sushi Thuna mit Chicorée-Fenchel-Gemüse,
gegrillter Wassermelone an leichten Chili-Knoblauch-Spaghetti

34,00 €

oder

Aubrac Roastbeef auf Grillgemüse
mit Rosmarinkartoffeln & Pfeffersauce

33,00 €

oder

Fregola Sarda mit Artischocken, Lauchzwiebeln,
Parmesan & frischen Pfifferlingen
(Veggi)

27,00 €

Schwarzwälder Kirsch im Glas serviert

13,50 €

Menü mit Sushi Thuna oder Roastbeef

60,00 €

Menü mit Fregola Sarda (Veggi)

55,00 €

Quacks Feinschmecker-Menü

à la Carte

Terrine von der Entenstopfleber
im Baumkuchenmantel mit Lothringer Mirabellen 26,00 €

Bretonischer Steinbutt
auf Artischocken mit Blattspinat & Krustentier-Velouté 45,00 €

Sorbet mit Schuss

Medallions vom Rehrücken mit rotem Zwiebel-Confit,
Selleriegemüse, Hagebuttenklößen & Kirschkirschpeffersauce
oder 46,00 €

Aubrac Rinderfilet mit geschmortem Ochsenchwanz
auf Kohlrabigemüse & Schupfnudeln 44,00 €

Ausgesuchte Rohmilchkäse 14,00 €

Gefüllter Mandelkuchen
mit Aprikosen-Ragout & Amaretto-Sabayone 14,00 €

Menü ohne Käse

89,00 €

Menü komplett

98,00 €

Menü Tradition

à la Carte

Pâté Maison mit Pommery-Senf-Rettich

14,00 €

oder

Quacks Fischsüppchen
mit Rouille & Knobibrot

17,00 €

oder

Kleiner Vitalsalat
mit Kräuterschmand

9,50 €

Sorbet mit Schuss

Paniertes Kalbsrückenschnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeeren

33,50 €

Tarte Maison
mit Schlagrahm

8,50 €

47,00 €