

## Vorspeisen und Salate

<b>Elsäßer Flammkuchen</b>	(Vorspeise)	4,90
<i>Cake with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Hauptgang)	7,00
<b>Blattsalate mit gebratenen Edelfischen und Pesto</b>	(Vorspeise)	9,80
<i>Salad with fried fish and pesto (small / big)</i>	(Hauptgang)	12,50
<b>Rucolasalat in Orangen-Schalotten-Walnussdressing mit Kirschtomaten und Brotchips</b>	(Vorspeise )	8,00
<i>Rocket salad in orange-shalotts-dressing with cherry tomatoes and bread chips</i>	(Hauptgang)	9,80
	(small/big)	
<b>Getrüffelte Tagliatelle mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan</b>	(Vorspeise)	7,50
<i>Truffled tagliatelle topped with rocket salad, pine nuts and parmesan (small/ big)</i>	(Hauptgang)	10,50
<b>Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierter Rote Bete, Orangenfilets und frisch geriebenen Meerrettich</b>		13,50
<i>Carpaccio of beef fillet with marinated beetroots, orange and fresh horseradish</i>		
<b>Halber lauwarmer Hummer auf Riso Nudelnrisotto und Wildkräutersalat</b>		19,50
<i>Kukewarm lobster with riso noodle-risotto and herbs salad</i>		
<b>Dreierlei vom Yellow fin Thunfisch an Avocadosalat mit Chili und Limone</b>		15,50
<i>Three different kinds of yellow fin tuna with avocado, chili and lemon</i>		
<b>Variation von der Périgord Gänsestopfleber an Apfelkompott und Brioche</b>		19,50
<i>Variation of Foie gras with stewed apple and brioche</i>		

## Suppen

<b>Getrüffelte Maronenschaumsuppe mit Gänsestopflebercroutons</b>	9,50
<i>Truffled cream soup of chestnut with foie gras croutons</i>	
<b>Petersilienwurzelschaumsuppe mit Shrimps</b>	9,50

*Cream soup of parsley root with shrimps*

## **Fisch**

***Yellow fin Thunfisch mit Gewürzspinat und Rosmarinkartoffeln***

24,50

*Fillet of tuna with spinach and rosemary-potatoes*

***Gebratenes Zanderfilet auf grünem Spargel und Berberitzenreis***

23,50

*Fillet of pike perch with green asparagus and berberitzen rice*

***Confierte Seeteufelmedaillons auf geschmorter gelber Paprika, Tomaten-Estragonfumet und Safran-Kartoffelpüree***

25,50

*Angler fish with braised pepper, tomato-tarragon sauce and saffron-potatoe mash*

## **Fleisch**

***US-Rumpsteak an Rotweinsauce mit rotem Zwiebelconfit Kartoffelgratin und Salat***

22,50

*US- Rump-steak with red wine sauce, red onions confit, potato gratin and salad*

***Brust und Keule von der Gans mit Rotkohl, Maronen und Kartoffelklößen***

24,50

*Breast and leg of goose with red cabbage and potatoe dumplings*

***Iberico Schweinerücken an Johannisbneer-Wachholderjus auf glacierten schwarzwurzeln mit Kartoffel-Selleriemousseline***

24,50

*Saddle of iberico pork with salsify and celery-potatoe mash*

***Rinderfilet an Portweinjus auf Shiitake Pilz-Kaiserschotengemüse und Kartoffel-Safranpüree***

25,50

*Fillet of beef with mushrooms-sugar peas ragout and saffron-potatoe mash*

## **Dessert**

***Crème Brulée von der Tahiti-Vanille mit Bananensorbet***

9,50

*Tahiti vanilla crème Brulée with banana-sorbet*

***Gâteau von Lebkuchen mit Punschsauce und geschmorter Gewürzanas***

9,50

*Gâteau of gingerbread with redwine sauce and braised pineapple*

***Halbflüssiges Schokoladenküchlein von der Valrhona-Schokolade mit Apfel-Kiwikompost***

9,50

*Moist chocolate cake with stewed apple-kiwi*

***Dreierlei hausgemachte Sorbets an marinierter Ghana Mango***

9,50

*Three different kinds of sorbet with marinated ghana mango*

***Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen,  
Weintrauben und Chutney***

12,00

*Selection of cheese from maitre affineur waltmann with, walnuts, grapes and chutney*