Vorspeisen & Salate */Starters & Salads*

Elsässer Flammkuchen *(Vorspeise)* ***7,00 €***
Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big) *(Hauptgang)* ***8,50 €***

Blattsalate mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto *(Vorspeise)* ***12,50 €***
Salad with grilled fish and pesto (small / big) *(Hauptgang)* ***16,00 €***

Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan *(Vorspeise)* ***11,50 €***
Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread chip (small/big) *(Hauptgang)* ***13,50 €***

Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan ***14,50 €***
Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

Périgord Gänsestopfleberschnitte mit eingelegten wilden Feigen, ***19,50 €***
Sternanis-Quittenkompott, griechischer Joghurt, Ingwergelee und hausgebackenem Brioche
Gâteau of foie gras with braised quince, greek jogurt, wild figs and home made brioche

Ceviche vom Hamachi an Avovadocreme, Koriander-Couscous ***17,50 €***
Champignon-Gel und Orangen-Safraneis
Ceviche of Hamachi with avovado cream, coriander couscous,
oranges-saffron sorbet and mushroom cream

Frisch hauchdünn geschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas
Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"

Gran Reserva Serranoschinken 24 bis 30 Monate gereift ***(klein) 8,50 € (groß) 16 €***
Gran Reserva Serrano ham 24 - 30 months matured *(small) 8,50 € (large) 16 €*

Parmaschinken 36 Monate gereift ***(klein) 8,50 € (groß) 16 €***
Parma ham 36 months matured *(small) 8,50 € (large) 16 €*

Coppa de Bellota Iberico 5 Jahre gereift ***(klein) 14,50 € (Groß) 26 €***
Coppa de Belotta 60 months matured *(small)14,50 € (large) 26 €*

Suppen*/Soups*

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit *Parmaschinken-Crostini* ***9,50 €***
Cream soup of yellow pepper with parma ham crostini

Tomaten-Hummer-Consommé mit Garnelenwürfeln und Gemüserauten ***10,50 €***
Tomato -lobster consommé with prawns & vegetables cubes

Vegetarisch */ Vegetarian*

Getrüffelte Tagliatelle mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan *(Vorspeise)* ***9,50 €***
Truffled Tagliatelle with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big) *(Hauptgang)* ***14,50 €***

Safran-Risotto mit gebratenen Kräuterseitlingen, confierten Kirschtomaten ***18,50 €***
und Kräutersalat
Saffron-risotto with sautéed mushrooms, confiéd cherry tomatoes and herb salad

Fisch / *Fish*

Yellow fin Thunfisch auf Kaiserschoten – Shiitake-Pilzragout ***28,50 €***
mit Cashewkerne und Püree vom Hokkaido-Kürbis
Fillet of yellow fin tuna with sugar peas, shiitake mushrooms ragout, Cashew and mash of Hokkaido pumpkin

Zanderfilet auf der Haut gebraten, auf Gewürzspinat an Hummerschaum ***26,50 €***
und Wasabi-Kartoffelpüree
Fillet of pike perch with spiced spinach, lobster sauce and wasabi potato mash

Fleisch / *Meat*

Neuseeland Entrecôte (ca 270 g) an Portweinsauce mit rotem Zwiebelconfit, ***32,00 €***
Kartoffelgratin und Salat
New Zealand Entrecôte (approx. 270 g) with port wine sauce, red onions confit, potato au gratin and salad

Irischer Lammrücken unter der Macadamia-Nuss-Kruste ***27,50 €***
auf Ragout von Keniabohnen und Serranoschinken mit Ziegenkäsetortelloni
Saddle of lamb under macadamia crust on ragout of beans and Serrano ham with goat cheese tortelloni

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust an Johannisbeerjus mit Rahmwirsing ***26,50 €***
und Petersilienwurzelpüree
Breast of duck with creamy savoy, black currant jus and mash of parsley root

Dessert

Crème Brûlée von der Ivoire Schokolade und Kokos mit Ananaskompott ***10,50 €***
und hausgemachtem Nusseis
Crème brûlée of Ivory chocolate & coconut, next to pineapple compote and homemade nut ice cream

Halbflüssiges Küchlein von der Guanaja-Schokolade ***11,50 €***
an Bananen-Passionsfruchtsalat und hausgemachtem Sorbet (ca. 20min)
Guanaja Chocolate lava cake with banana -passion fruit salad and homemade sorbet (approx. 20min)

Schnitte von der dreierlei Valrhona Schokolade mit piemonteser Haselnuss und Pink Lady ***11,50 €***
three different Valrhona chocolates with Piemont hazelnut and Pink Lady

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen ***12,50 €***
mit Walnüssen,Weintrauben und Chutney
A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney

Hinweis zu Allergenen & Zusatzstoffen: Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern.