

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	7,00 € 8,50 €
Sommerlicher Blattsalat in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Salad in french dressing with grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	14,50 € 18,00 €
Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan <i>Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread chip (small/big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	11,50 € 13,50 €
Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>		14,50 €
Gebratene Rotgarnelen an Palmherzensalat mit Mango & Avocado <i>Fried red prawns with palm heart salad with mango & avocado</i>		18,50 €
Schnitte von der Périgord Gänsestopfleber an Viktoria-Ananaskompott mit Feigengel und hausgebackenem Brioche <i>Gâteau of foie Gras on viktoria pineapple-Compote with figs gel and home-baked brioche</i>		19,50 €
Frisch hauchdünn geschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>		
Gran Reserva Serranoschinken 24 bis 30 Monate gereift <i>Gran Reserva Serrano ham 24 - 30 months matured</i>	(klein) (small)	8,50 € 8,50 €
	(groß) (large)	16 € 16 €
Parmaschinken 36 Monate gereift <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) (small)	8,50 € 8,50 €
	(groß) (large)	16 € 16 €
Jamon Iberico de Bellota 5 Jahre gereift <i>ham Iberico de bellota 5 years matured</i>	(klein) (small)	16,00 € 16,00 €
	(Groß) (large)	30,00 € 30,00 €

Suppen/Soups

Muskatkürbisschaumsuppe mit Shrimps und gerösteten Kürbiskernen <i>Cream soup of pumpkin with shrimp and roasted pumpkin seeds</i>		9,50 €
Curry-Cocosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander <i>Curry coconut foam soup with lemon grass, vegetables and cilantro</i>		9,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

Getrüffelte Tagliatelle mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan <i>Truffled Tagliatelle with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	9,50 € 14,50 €
Wahlweise mit Herbsttrüffel <i>Optionally with autumn truffle</i>		5,00 €
Safran-Perlgraupenrisotto mit Ziegenfrischkäsecreme und Blattspinat <i>Saffron pearl barley risotto with goat's cream cheese and spinach leaves</i>		19,50 €

Fisch / Fish

Seeteufelmedaillons auf Belugalinsen-Kürbisgemüse und Wasabi-Kartoffelpüree 28,50 €
Fillet of angler fish on lentils-pumpkin ragout and wasabi-potato mash

Müritz-Zanderfilet an Hummerschaumsauce mit Haselnuss-Blattspinat und Safran-Basmatireis 27,50 €
Fillet of pike perch with lobster foam sauce with hazelnut-spinach and saffron-basmati rice

Fleisch / Meat

Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit rotem Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und Salat 29,50 €
Fillet of beef with port wine sauce, red onions confit, potato au gratin and side salad

Irischer Lammrücken auf Süßkartoffelmousseline und Ratatouille Gemüse 27,50 €
Saddle of Irish lamb on sweet potato mousseline and ratatouille vegetables

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust auf Belugalinsen-Kürbisgemüse und Wasabi-Kartoffelpüree 26,50 €
Breast of duck with lentils-pumpkin ragout and wasabi-potato mash

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Pfirsichsorbet 10,50 €
Crème brûlée of Tonka bean and homemade peach sorbet

Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Birnenkompott und hausgemachten Sorbet (ca. 20min) 11,50 €
Guanaja Chocolate lava cake with pear compote and homemade sorbet (approx. 20min)

Haselnusschnitte an Nektarinenkompott und Himbeersorbet 11,50 €
Gateau of hazelnut with nectarine compote and raspberry sorbet

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney 12,50 €
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.