

## Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

<b>Elsässer Flammkuchen</b> <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	7,00 € 8,50 €
<b>Winterliche Blattsalat in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto</b> <i>Salad in french dressing with grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	14,50 € 18,00 €
<b>Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan</b> <i>Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread chip (small/big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	11,50 € 13,50 €
<b>Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan</b> <i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>		14,50 €
<b>Pulpcarpaccio an feinen griechischen Bauernsalat und Avocadocreme</b> <i>Pulpcarpaccio on fine Greek farmer salad and avocado cream</i>		16,50 €
<b>Schnitte von der Périgord Gänsestopfleber an Granny Smith Apfelkompott mit eingelegten Wildfeigen und hausgebackenem Brioche</b> <i>Gâteau of Foie Gras on Granny Smith apple compote with pickled wild figs and home-baked</i>		19,50 €
<b>Frisch hauchdünn geschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas</b> <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>		
<b>Gran Reserva Serranoschinken 24 bis 30 Monate gereift</b> <i>Gran Reserva Serrano ham 24 - 30 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €	
<b>Parmaschinken 36 Monate gereift</b> <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €	
<b>Iberico de Bellota 5 Jahre gereift</b> <i>Iberico de bellota Matured for 5 years</i>	(klein) 16,00€ (Groß) 30,00€ (small)16,00 €(large) 30,00 €	

## Suppen/Soups

<b>Muskatkürbisschaumsuppe mit Shrimps und gerösteten Kürbiskernen</b> <i>Cream soup of pumpkin with shrimps and roasted pumpkin seeds</i>		9,50 €
<b>Curry-Kokosschaumsuppe mit Koriander und gebratenen Perlhuhnbruststreifen</b> <i>Cream soup of curry-coconut with coriander and fried guinea fowl breast strips</i>		9,50 €

## Vegetarisch / Vegetarian

<b>Getrüffelte Tagliatelle mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan</b> <i>Truffled Tagliatelle with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	9,50 € 14,50 €
<b>Fregola Sarda-Risottata mit Kirschtomaten, Spinat und Ziegenkäse</b> <i>Fregola Sarda-risottata with tomatoes, spinach and goat's cheese</i>		19,50 €

## **Fisch** / Fish

**Yellow fin Thunfisch auf Kaiserschoten-Shiitake Pilzragout und Gewürz-Basmatireis** 32,00 €  
*Yellow fin tuna on pea-shiitake mushroom ragout and spicy-basmati rice*

**Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse und Süßkartoffel-Limettenmousseline** 26,50 €  
*Fillet of pike perch on ratatouille vegetables and sweet-potato-limes mousseline*

## **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 zweierlei Bohnen und Kartoffel-Grießnocken** 28,50 €  
*Irish saddle of Lamb with two different kinds of beans and potato – semolina dumplings*

**Hirschrücken aus dem Spessart mit Romanesco und Rosmarinkartoffelpüree** 36,50 €  
*Saddle of venison with romanesco and rosemary-potatoes mash*

**Gebratenes Kalbsfilet auf Rahmspitzkohl und Polentaschnitte** 28,50 €  
*Roasted veal fillet on creamed pointed cabbage and polenta slices*

## **Dessert**

**Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem Feigensorbet** 10,50 €  
*Crème brûlée of Tahitian vanilla and homemade figs sorbet*

**Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Abate Birne und hausgemachten Sorbet (ca. 20min)** 12,50 €  
*Guanaja Chocolate lava cake with pear and homemade sorbet (approx. 20min)*

**Grand Cru Schokoladen-Tonkabohnenschnitte an Kapstachelbeeren und Yuzu-Sauerrahmeis** 11,50 €  
*Gateau of Grand cru chocolate & tonka beans on gooseberries and Yuzu sour cream ice*

**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.