

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Vorspeise) 7,00 € (Hauptgang) 8,50 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Vorspeise) 14,50 € (Hauptgang) 18,00 €
Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan <i>Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread crisps (small/big)</i>	(Vorspeise) 11,50 € (Hauptgang) 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 Riesengarnelen an zweierlei von der Erbse mit Spargelsalat und Passionsfruchtcreme <i>Grilled king prawns with two different kinds of peas, asparagus salad and passion fruit cream</i>	18,50 €
Schnitte von der Périgord Gänsestopfleber an eingelegten schwarzen Nüssen aus dem Nied-Wald, Rhabarberkompott und hausgebackenem Brioche <i>Gâteau of Foie Gras with black nuts, compote of rhubarb 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) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €
Parmaschinken 36 Monate gereift <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €
Jamon Iberico de Bellota, 60 Monate gereift <i>Jamon Iberico de Bellota 60months matured</i>	(klein) 16,00€ (groß) 30,00€ (small)16,00 € (large) 30,00 €

Suppen/Soups

Curry-Kokoschaumsuppe mit Shrimps und Koriander <i>Cream soup of curry and coconut with shrimps and coriander</i>	9,50 €
Schaumsuppe vom Griesheimer Spargel mit Rosmarinschinken-Crostini <i>Cream soup of white asparagus with rosemary ham crostini</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) 9,50 € (Hauptgang) 14,50 €
Spargel-Risotto mit confierten Kirschtomaten und Wildkräutersalat <i>Asparagus-risotto with cherry tomatoes and herb salad</i>	19,50 €

Fisch / Fish

Bretonische Seeteufelmedaillons mit Ratatouillegemüse und Tonkabohnen-Selleriepüree	29,50 €
<i>Fillet of monkfish with ratatouille and mash of tonka bean and celery</i>	
Kabeljaufilet auf sautiertem Blattspinat und Limonen-Kartoffelpüree	28,50 €
<i>Fillet of cod fish with sautéed leaf spinach and mashed potatoes with lime</i>	

Fleisch / Meat

Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit rotem Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und Salat	29,50 €
<i>Fillet of beef with port wine sauce, red onions confit, potato au gratin and side salad</i>	
Kaninchenkeule gefüllt mit Frankfurter Grüne Sauce-Kräutern im Parmaschinkenmantel auf zweierlei Spargel und Kartoffelnocken	26,50 €
<i>Rabbit leg filled with the herbs of frankfurter green sauce, with parma ham crust, with two different kinds of asparagus with potato dumplings</i>	
Irischer Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Ratatouillegemüse und Tonkabohnen-Selleriepüree	29,50 €
<i>Saddle of Irish lamb under herb crust with ratatouille and mash of tonka bean and celery</i>	
Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	19,50 €
<i>White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes</i>	
mit kleinem Kalbsfilet /	+14,50 €
<i>with small fillet of veal</i>	
mit gemischtem Schinken /	+7,50 €
<i>with mixed ham</i>	
mit Räucherlachs /	+7,50 €
<i>with smoked salmon</i>	

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem weißen Kaffeeis	10,50 €
<i>Crème brûlée of Tahitian vanilla with homemade white coffee ice cream</i>	
Halbflüssiges Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Bananen-Physalis-Salat und hausgemachtem Sorbet (ca. 20min)	12,50 €
<i>Guanaja Chocolate lava cake with banana-physalis salad and homemade sorbet (approx. 20Min)</i>	
Schnitte von der Grand Cru Schokolade und Tonkabohne an Kapstachelbeeren, Mokkaschaum und Eis vom Fromage Blanc und Kalamansi	11,50 €
<i>Sections of Grand Cru chocolate and Tonka bean with physalis, moccha foam and ice cream of Fromage Blanc and Kalamansi</i>	
Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney	12,50 €
<i>A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney</i>	

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.