

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 Passionsfruchterème <i>Grilled king prawns with two different kinds of peas with asparagus salad and passion fruit cream</i>	18,50 €
Schnitte von der Périgord Gänsestopfleber an Balsamico-Erdbeeren und griechischer Joghurt-Sphäre und hausgebackenem Brioche <i>Gâteau of Foie Gras on balsamic-strawberries, Greek yoghurt sphere and home-baked brioche</i>	19,50 €

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 <i>Gran Reserva Serrano ham 24 - 30 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € <i>(small) 8,50 € (large) 16 €</i>
Parmaschinken 36 Monate gereift <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € <i>(small) 8,50 € (large) 16 €</i>
Jamon Iberico de Bellota, 60 Monate gereift <i>Jamon Iberico de Bellota 60months matured</i>	(klein) 16,00€ (groß) 30,00€ <i>(small)16,00 € (large) 30,00 €</i>

Suppen/Soups

Curry-Kokosschaumsuppe mit Shrimps und Koriander <i>Cream soup of curry and coconut, 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 wild herb salad</i>	19,50 €

Fisch / Fish

Bretonische Seeteufelmedaillons mit Ratatouillegemüse und Reis 28,50 €
Fillet of monkfish with ratatouille and rice

Kabeljaufilet auf sautiertem Blattspinat und Nussbutterpüree 29,50 €
Fillet of codfish with sautéed spinach and mashed potatoes with beurre noisette

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

Kaninchenkeule gefüllt mit Frankfurter Grüne Sauce-Kräutern im Parmaschinkenmantel auf sautiertem Blattspinat und Nussbutterpüree 26,50 €
Rabbit leg filled with the herbs of frankfurter green sauce, with parma ham crust, sautéed spinach and mashed potatoes with beurre noisette

Irischer Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Ratatouillegemüse und Erbsenpüree 29,50 €
Saddle of Irish lamb underneath herbal crust with ratatouille and mashed peas

Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln 19,50 €
White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes

mit kleinem Kalbsfilet / with small fillet of veal 14,50 €

mit gemischtem Schinken / with mixed ham 7,50 €

mit Räucherlachs / with smoked salmon 7,50 €

Dessert

Pralinenauswahl 6,00 €
Pralinée selection

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem weißen Kaffeeis 10,50 €
Crème brûlée of Tahitian vanilla and homemade white coffee ice cream

Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Bananen-Physalis-Salat und hausgemachtem Sorbet (ca. 20min) 12,50 €
Guanaja Chocolate lava cake with banana & physalis salad and homemade sorbet (approx. 20Min)

Dom von Ashanti Grand Cru Schokolade und Nougat auf Brownie mit Kokosgel, Himbeer-Sorbet und Ananaskompott 11,50 €
Dome of Ashanti grand cru chocolate and noisette upon brownie with coconut gel, pineapple compote and homemade sorbet of raspberry

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.