

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	7,00 € 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) (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 crisps (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 Riesengarnelen mit Couscoussalat und Avocado-Edamame-Crème <i>Grilled king prawns with couscous salad and avocado-edamame cream</i>		18,50 €
Schnitte von der ungestopften Périgord Gänseleber mit Kirschkompott und hausgebackenem Brioche <i>Cuts of unstuffed Périgord goose liver with compote of cherry and home-baked brioche</i>		19,50 €
Mediterraner Pulposalat <i>Mediterranean pulpo salad</i>		18,50 €
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

Andalusische Gazpacho mit confierten Riesengarnelenwürfeln <i>Andalusian Gazpacho with king prawn</i>		9,50 €
Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander <i>Cream soup of curry and coconut with lemongrass, vegetables and coriander</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 Sommertrüffel <i>Optionally with freshly grated summer truffle</i>		5,00€
Saffranrisotto mit Pfifferlingen, confierten Kirschtomaten und Wildkräutersalat <i>Saffron-risotto with chanterelles, cherry tomatoes and herb salad</i>		19,50 €

Fisch / Fish

Bretonische Seeteufelmedaillons mit Pfifferlings-Keniabohnengemüse und Kartoffel-Grießnocken 29,50 €

Fillet of monkfish with chanterelles- Kenya beans ragout and potato-semolina dumplings

Isländisches Kabeljaufilet an Hummersauce mit Ratatouille und heimischen Rosmarinkartoffeln vom Bauer Böll 28,50 €

Fillet of codfish on lobster foam with ratatouille and local rosemary potatoes from farmer Böll

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 an Pfifferlings-Keniabohnengemüse und Kartoffel-Grießnocken 27,50 €

Rabbit leg, filled with Frankfurt green sauce herbs, wrapped in Parma hamon and potato-semolina dumplings

72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen an Romanesco und Selleriepüree 27,50 €

72 hours cooked ox Cheeks with romanesco and celery mash

Rosa gebratene Barberie Entenbrust auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln von Bauer Böll 27,50 €

Pink roasted Barbarie duck breast with ratatouille and local rosemary potatoes from farmer Böll

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet 10,50 €

Crème brûlée of Tahitian vanilla with homemade raspberry sorbet

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)

Parfait von der Ivoire Schokolade mit deutschen Erdbeeren und Earl Grey-Minzauflüss 11,50 €

Parfait of Ivoire chocolate with German strawberries and Earl Grey mint infusions

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.