

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen	(Vorspeise)	7,00 €
<i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Hauptgang)	8,50 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto	(Vorspeise)	14,50 €
<i>Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Hauptgang)	18,00 €
Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan	(Vorspeise)	11,50 €
<i>Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread crisps (small/big)</i>	(Hauptgang)	13,50 €
Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan		14,50 €
<i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>		
Gebratene Riesengarnelen an Variation vom Hokkaido-Kürbis		18,50 €
<i>King prawns with variation of Hokkaido-pumpkin</i>		
Schnitte von der ungestopften Périgord Gänseleber & Ziegenfrischkäse an Mangokompott mit Passionsfruchtesspuma und hausgebackenem Brioche		19,50 €
<i>Cuts of unstuffed Périgord goose liver & goat cheese cream with compote of mango, passion fruitesspuma and home-baked brioche</i>		
Mediterraner Pulposalat		18,50 €
<i>Mediterranean pulpo salad</i>		
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	(klein) 8,50 € (groß) 16 €	
<i>Gran Reserva Serrano ham 24 - 30 months matured</i>	(small) 8,50 € (large) 16 €	
Parmaschinken 36 Monate gereift	(klein) 8,50 € (groß) 16 €	
<i>Parma ham 36 months matured</i>	(small) 8,50 € (large) 16 €	
Edelschinken vom Bentheimer Schwein 24 Monate gereift	(klein) 8,50 € (groß) 16 €	
<i>Ham from the Bentheimer pig matured for 24 months</i>	(small) 8,50 € (large) 16 €	

Suppen/Soups

Muskatkürbisschaumsuppe mit Shrimps und Kürbiskernöl		9,50 €
<i>Cream soup of pumpkin with shrimps and pumpkin oil</i>		
Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander		9,50 €
<i>Cream soup of curry and coconut with lemongrass, vegetables and coriander</i>		

Vegetarisch / Vegetarian

Getrüffelte Tagliatelle mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan	(Vorspeise)	9,50 €
<i>Truffled Tagliatelle with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	(Hauptgang)	14,50 €
Wahlweise mit Sommertrüffel		5,00 €
<i>Optionally with freshly grated summer truffle</i>		
Spinatrisotto mit Grappa, Wacholderöl, confierten Kirschtomaten und gebratenen Pfifferlingen		19,50 €
<i>Spinach risotto with grappa, juniper oil, cherry tomatoes and chanterelles</i>		

Fisch / Fish

Bretonische Seeteufelmedaillons mit gebratenen Pfifferlingen und zweierlei Bohnen <i>Fillet of monkfish with chanterelles and two different kinds of beans</i>	29,50 €
Yellow fin Thunfisch an Hummersauce mit Ratatouille und heimischen Rosmarinkartoffeln vom Bauer Böll <i>Fillet of codfish on lobster foam with ratatouille and local rosemary potatoes from farmer Böll</i>	32,00 €

Fleisch / Meat

Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit rotem Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und Salat <i>Fillet of beef with port wine sauce, red onions confit, potato au gratin and side salad</i>	29,50 €
Irischer Lammrücken auf gebratenen Pfifferlingen und zweierlei Bohnen <i>Saddle of Lamb with chanterelles and two different kinds of beans</i>	29,50 €
72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen an Romanesco und violetten Kartoffelpüree <i>72 hours cooked ox Cheeks with romanesco and purple mashed potato</i>	27,50 €
Rosa gebratene Barberie Entenbrust auf Ratatouille und Rosmarinkartoffeln von Bauer Böll <i>Pink roasted Barbarie duck breast with ratatouille and local rosemary potatoes from farmer Böll</i>	27,50 €

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet <i>Crème brûlée of Tahitian vanilla with homemade raspberry sorbet</i>	10,50 €
Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Bananen-Physalis-Salat und hausgemachtem Sorbet (ca. 20min) <i>Guanaja Chocolate lava cake with banana-physalis salad and homemade sorbet (approx. 20Min)</i>	12,50 €
Parfait von der Ivoire Schokolade mit deutschen Erdbeeren und Earl Grey-Minzauflüss <i>Parfait of Ivoire chocolate with German strawberries and Earl Grey mint infusions</i>	11,50 €
Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney <i>A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney</i>	12,50 €

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.