

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>		15,50 €
Gebratene Riesengarnelen an Variation von der Karotte und CousCous <i>King prawns with variation of carrots and couscous</i>		18,50 €
Schnitte von der Gänseleber an eingelegten wilde Feigen an Passionsfruchtespuma mit Macaron von piemonteser Haselnuss & Kaffee dazu Gewürzbrioche <i>Sliced goose liver on pickled wild figs with passion fruit Espuma with Macaron from Piedmont hazelnut & coffee with spice 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) (small)	8,50 € 8,50 €
	(groß) (large)	16 € 16 €
Parmaschinken 36 Monate gereift <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) (small)	8,50 € 8,50 €
	(groß) (large)	16 € 16 €
Coppa Ibérico de Bellota <i>Coppa Ibérico de Bellota</i>	(klein) (small)	14€ 14 €
	(groß) (large)	28 € 28 €

Suppen/Soups

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander <i>Cream soup of curry-coconut with lemongrass, vegetables and coriander</i>		9,50 €
Muskatkürbisschaumsuppe mit Shrimps <i>Cream soup of pumpkin with shrimps</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 €
Zitronen-Auberginen Risotto mit wildem Brokkoli und Wildkräutersalat <i>Lemon eggplant risotto with wilder Broccoli with herbs Salad</i>		19,50 €

Fisch / Fish

Gebratenes Skreifilet auf wildem Brokkoli und Yuzu-Süßkartoffelpüree 28,50 €
Fillet of cod with wild broccoli and mashed yuzu sweet potatoes

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Belugalinsen und Gewürz-Basmatireis 27,50 €
Fillet of pike perch on with beluga lentils and spice basmati rice

Fleisch / Meat

Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit rotem Zwiebelconfit Kartoffelgratin und Salat 29,50 €
Roasted fillet of beef port wine sauce, red onions confit, potato au gratin and side salad

Irischer Lammrücken unter der Currykruste auf Auberginencaviar und Ziegenkäsetortelloni 29,50 €
Saddle of Lamb under a curry crust with sesame eggplant caviar and goat chesse tortelloni

72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen auf wildem Brokkoli und Yuzu- Süßkartoffelpüree 27,50 €
72 hours cooked ox cheeks on wild broccoli and yuzu sweet mashed potatoes

Rosa gebratene Barberie Entenbrust auf Ratatouille und Thymian Kartoffel-Grießnocken 27,50 €
Pink roasted Barbarie duck breast on ratatouille vegetables and thyme potato semolina dumplings

Dessert

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem weißen Kaffeeis 10,50 €
Crème brûlée of Tonka beans with homemade white coffee ice cream

Halbflüssiges Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Apfel-Kardamom Kompott und hausgemachtem Sorbet (ca. 20min) 12,50 €
Guanaja Chocolate lava cake with banana-physalis salad and homemade sorbet (approx. 20Min)

Schnitte von der Ashanti Grand Cru Schokolade an Kokossauce mit Rum-Ananas und Eis von geschmorter Banane 11,50 €
Slices of Ashanti Grand Cru chocolate on coconut sauce with rum pineapple and ice cream from braised banana

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.