Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen *(Vorspeise)* ***7,00 €***
Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big) *(Hauptgang)* ***8,50 €***

Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen *(Vorspeise)* ***14,50 €***
und Basilikumpesto *(Hauptgang)* ***18,00 €***
Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big)

Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan *(Vorspeise)* ***11,50 €***
Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread crisps (small/big) *(Hauptgang)* ***13,50 €***

Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan ***15,50 €***
Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

Schnitte von der Gänsestopfleber an eingelegten Rhabarber und hausgebackenem Brioche ***23,00 €***
Sliced goose liver on pickled rhubarb and homemade brioche

Isländischer Lachs mild geräuchert & flambiert mit mariniertem weißen Spargel ***19,50 €***
an Buttermilch-Kerbel-Sud
Icelandic salmon lightly smoked and flambéed with two kinds of marinated asparagus on buttermilk-chervil Sud

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas
Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"

Parmaschinken 36 Monate gereift ***(klein) 8,50 € (groß) 16 €***
Parma ham 36 months matured *(small) 8,50 € (large) 16 €*

Schinken Jambon Noir de Bigorre ***(klein) 14€ (groß) 28 €***
Jambon Noir de Bigorre *(small) 14 € (large) 28 €*

Suppen/Soups

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander ***9,50 €***
Cream soup of curry-coconut with lemongrass, veggetables and coriander

Spargelschaumsuppe mit Parmaschinken-Crostini ***9,50 €***
Cream soup of white asparagus with ham crostini

Vegetarisch / Vegetarian

Getrüffelte Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan *(Vorspeise)* ***9,50 €***
Truffled noodles with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big) *(Hauptgang)* ***14,50 €***

Fisch / *Fish*

Kabeljaufilet an Karotten-Ingwerjus auf gebratenem Spitzkohl, Erdnüssen und Süßkartoffel-Limonenpüree ***28,50 €***
Fillet of cod fish with carrot-ginger jus fried pointed cabbage,peanuts and sweet potato-lime mash

Gebratene Zanderfilets an Hummerschaum auf grünem Spargel und Shiitake Pilz-Reisplätzchen ***27,50 €***
Fillet of pike perch with green asparagus and shiitake mushroom rice patty

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

Rosa gebratener Lammrücken mit grünem Spargel und Shiitake Pilz-Reisplätzchen ***29,50 €***
Pink roasted saddle of lamb with green asparagus and shiitake mushroom rice patty

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

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille mit hausgemachtem Sorbet ***10,50 €***
Crème brûlée of Tahiti-Vanilla with homemade sorbet

Schnitte von der Grand Cru Schokolade und Tonkabohne an deutschen Erdbeeren mit rotem Shiso-Thaibasilikumeis ***11,50€***
Sections of Grand Cru chocolate and Tonka on German strawberries with red Shiso-Thai basil ice cream

Halbflüssiges Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mango-Chili-Kompott und hausgemachtem Minze-Mandarinen-Sorbet ***(ca. 20min)*** ***12,50 €***
Guanaja Chocolate lava cake with mango-chillli-compote and homemade mint mandarin sorbet (approx. 20Min)

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.