

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 €
Wahlweise mit Sibirischen Beluga Stör Kaviar aus der Rhön <i>Optionally with Siberian beluga sturgeon caviar from the Rhoen</i>	pro Gramm	7,00 €
Schnitte von der Gänsestopfleber an eingelegte Zwetschgen und hausgebackenem Brioche <i>Sliced goose liver on stewed plums and homemade brioche</i>		23,00 €
Vitello Tonnato vom rosa Kalbsfilet mit Kapern und Limonenfilets <i>Vitello Tonnato</i>		19,50 €
Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>		
Parmaschinken 36 Monate gereift <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €	
Serranoschinken 30 Monate gereift <i>Serrano ham 30 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €	
Coppa de Bellota Iberico 5 Jahre gereift <i>Coppa de Belotta 60 months matured</i>	(klein) 14,50 € (Groß) 26 € (small) 14,50 € (large) 26 €	

Suppen/Soups

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander <i>Cream soup of curry-coconut with lemongrass, vegetables and coriander</i>		9,50 €
Pastinakenschaumsuppe mit warm geräuchertem Lachs <i>Parsnip foam soup with warm smoked salmon</i>		9,50 €
Wahlweise mit Sibirischen Beluga Stör Kaviar aus der Rhön <i>Optionally with Siberian beluga sturgeon caviar from the Rhoen</i>	pro Gramm	7,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

Getrüffelte Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan <i>Truffled pasta with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	9,50 € 14,50 €
Curry von Belugalinsen, Hokkaidokürbis und Spitzkohl mit Gewürz-Basmatireis <i>Curry of beluga lentils, Hokkaido pumpkin and pointed cabbage with spicy basmati rice</i>		19,50 €

Fisch / Fish

Yellow fin Thunfisch auf Pak Choi Miso glasiert mit Erdnüssen und Süßkartoffelpüree 32,00 €
Yellow fin tuna with Pak Choi miso glazed , peanuts and mashed sweet potatoes

Gebratenes Kabeljaufilet auf Kaiserschoten-Shiitakepilzragout und Gewürz-Basmatireis 28,50 €
Cod-fish with peas shiitake, mushroom ragout and spicy 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

Barbarie Entenbrust auf Pak Choi Miso glasiert mit Erdnüssen und Süßkartoffelpüree 28,50 €
Barbarie duck breast with Pak Choi miso glazed with peanuts and sweet potato puree

72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen auf Bohnen-Aprikosegemüse mit Kartoffel-Steinpilz-Grießnocken 27,50 €
72 hours cooked ox cheeks with bean apricot-vegetables and potatoe-ceps-semolina dumplings

Dessert

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

Grießknödel mit Haselnussbrösel an geschmorte Aprikosen, Pistazieneis und Honigkresse 12,50 €
Semolina dumplings with hazelnut crumbs, braised apricots, pistachio ice cream and honey cress

Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Zwetschgenröster und hausgemachtem Minze-Mandarinen-Sorbet (ca. 20min) 12,50 €
Guanaja Chocolate lava cake with stewed plums and homemade mint& tangerine 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.