

## Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

<b>Elsässer Flammkuchen</b> <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	7,00 € 8,50 €
<b>Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto</b> <i>Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	14,50 € 18,00 €
<b>Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan</b> <i>Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread crisps (small/big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	11,50 € 13,50 €
<b>Carpaccio vom US Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan</b> <i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>		15,50 €
<b>Schnitte von der Gänsestopfleber an gratiniertem Ziegenkäse, Granny Smith Apfel und hausgebackenem Brioche</b> <i>Sliced goose liver on gratinated goat cheese, Granny Smith apple and homemade Brioche</i>		23,00 €
<b>Gebratenes Lammfilet an zweierlei von der Aubergine, Tahinicreme, Avocado mit Schafskäsepraline und Wildkräutern</b> <i>Lamb fillet with two kinds of aubergine, tahini cream, avocado with sheep's cheese pralines and wild herbs</i>		20,50 €
<b>Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas</b> <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>		
<b>Parmaschinken 36 Monate gereift</b> <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €	
<b>Serranoschinken 30 Monate gereift</b> <i>Serrano ham 30 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €	

## Suppen/Soups

<b>Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander</b> <i>Cream soup of curry-coconut with lemongrass, vegetables and coriander</i>	9,50 €
<b>Pastinakenschaumsuppe mit Herbsttrüffel</b> <i>Parsnip foam soup with autumn truffle</i>	11,50 €

## Vegetarisch / Vegetarian

<b>Getrüffelte Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan</b> (Vorspeise) <i>Truffled pasta with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	11,50 € 16,50 €
<b>Wahlweise mit Herbsttrüffel</b> <i>Optionally with freshly grated autumn truffle</i>	6,50 €
<b>Curry von Belugalinsen, Hokkaidokürbis und Spitzkohl mit Gewürz-Basmatireis</b> <i>Curry of beluga lentils, Hokkaido pumpkin and pointed cabbage with spiced basmati rice</i>	19,50 €

## **Fisch** / Fish

**Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse und getrüffeltem Selleriepüree** 27,50 €  
*fried pikeperch fillet with ratatouille and truffled celery mash*

**Yellow Fin Thunfisch auf Kaiserschoten-Shiitakepilzragout und Gewürz-Basmatireis** 32,00 €  
*Yellow Fin tuna with sugar peas, shiitake mushroom ragout and spiced 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*

**Gebratene Barbarie Entenbrust auf Ratatouillegemüse und getrüffeltem Selleriepüree** 28,50 €  
*Barbarie duck breast with ratatouille and truffled celery mash*

**72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen auf Speckbohnen mit Kartoffel-Steinpilz-Grießnocken** 27,50 €  
*72 hours braised ox cheeks with green beans with bacon 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 geschmorter Quitte, Pistazieneis und Honigkresse** 12,50 €  
*Semolina dumplings with hazelnut crumbs, braised quince, pistachio ice cream and honey cress*

**Halbflüssiges Küchlein 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.