

Aperitifempfehlung

Maracuja-Prosecco

0,1 8,50 €

Weißwein

2020 Chardonnay Reserve trocken
Weingut Bietighöfer-Pfalz

0,1l 6,20 € 0,2l 11,50 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2020 Pinot Noir Bourgogne "La Manufacture" Benjamin Laroche

0,1l 8,50 € 0,2l 16,50 € 0,75l 56,00 €

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen

Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)

(Vorspeise) **8,00 €**
(Hauptgang) **10,00 €**

Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto

Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big)

(Vorspeise) **16,00 €**
(Hauptgang) **18,50 €**

Carpaccio vom US -Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan

Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

18,50 €

Gebratene Périgord Gänsestopfleber an eingelegtem Rhabarber , Schwamm von griechischen Joghurt und hausgebackenem Brioche

Fried of Périgord Foie Gras with rhubarb yogurt sponge and homemade Brioche

23,00 €

50g Kaviar vom sibirischem Stör aus der Rhön mit Rösti, Wachtelei, Schalotten und Creme fraîche

50g caviar from Siberian sturgeon from the Rhön with quail egg, shallots and crème fraîche

79,00 €

Pulpcarpaccio an Mango-Papayasalsa mit Spitzkohlsalat und Nordseekrabben

Pulpcarpaccio with mango-papaya salsa with pointed cabbage salad and north sea shrimp

22,50 €

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas

Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"

Parmaschinken 24 Monate gereift

Parma ham 24 months matured

(klein) 9,50 € (groß) 17 €
(small) 9,50 € (large) 17 €

Suppen/Soups

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras, Gemüse und Koriander

Cream soup of curry and coconut with lemongrass, vegetables and coriander

9,50 €

Spargelschaumsuppe mit Rosmarinschinken Crostini

Asparagus cream soup with rosemary ham strips

9,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

Unsere hausgemachten getrüffelte Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan

Our homemade truffled noodles with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)

(Vorspeise) 11,50 €
(Hauptgang) 16,50 €

Wahlweise mit Sommertrüffel

Optionally with freshly grated summer truffle

+ 6,50 €

Orangerisotto mit grünem Spargel und Ziegenkäsecreme

Orange risotto with green asparagus and goat cheese cream

19,50 €

Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet auf Keniabohnen-Shiitakeragout mit Erdnüssen und Topinamburpüree

Fillet of pike perch on kenyan beans-shiitake mushrooms, Peanuts and Jerusalem artichoke puree

29,50 €

Fleisch/ Meat

Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat

Roasted fillet of beef port wine sauce, red onions jelly, potato au gratin and side salad

33,50 €

Rosa gebratener Maibock auf Kräuterseitlingen mit wildem Brokkoli, Pecannuss-Crumble Rote Betecrème und Selleriepüree

Pink roasted saddle of venison on king oyster mushrooms, wild broccoli with pecan nut crumble and celery mash

42,50 €

Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes

20,50 €

mit kleinem Kalbsfilet / with small fillet of veal

+ 16,00 €

mit gemischtem Schinken / with mixed ham

+ 8,50 €

mit Räucherlachs / with smoked salmon

+ 8,50 €

Dessert

Schnitte von der Grand Cru Schokolade und Tonkabohne mit Erdbeeren und Rhabarber

Slice of Grand Cru chocolate and tonka bean with strawberries and rhubarb

13,50 €

Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Kokos-Yuzufruchtsorbet (ca. 20min)

Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade coconut yuzu fruit sorbet (approx. 20min)

12,50 €

Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet

Crème brûlée of Madagascar vanilla and homemade raspberry sorbet

12,50 €

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney

14,50 €

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.