

## 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 Primitivo di Manduria –  
Weingut Masseria Li Veli-Italien

Süße Rosinen und getrocknete Feigen, reife Schwarzkirschen und Pflaumenmus,  
würzig unterlegt mit Bourbon-Vanille und mediterranen Kräutern wie Rosmarin und Salbei

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

## Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

### **Elsässer Flammkuchen**

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

(Vorspeise) 9,00 €  
(Hauptgang) 11,00 €

### **Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto**

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

(Vorspeise) 17,50 €  
(Hauptgang) 19,50 €

### **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 €

### **Pulpcarpaccio an Papaya-Mangosalsa mit Spitzkohlsalat und Nordseekrabben**

Carpaccio of pulpo with papaya-mango-salsa with sweet cabbage and baltic sea crabs

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

### **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) 13,50 €  
(Hauptgang) 18,50 €

### **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 Kaiserschoten-Shiitake Pilzragout mit Erdnüssen und Süßkartoffelpüree** 29,50 €

*Fillet of pike perch on sugar peas-shiitake mushrooms, Peanuts and sweet potato puree*

## **Fleisch/ Meat**

**Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat** 33,50 €

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

**Irischer Lammrücken, dazu Artischockenböden mit Ratatouille gefüllt, und Kartoffel-Knoblauchpüree** 32,50 €

*Irish saddle of lamb with artichokes filled with ratatouille and mashed potatoes with garlic*

**Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln** 20,50 €

*White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes*

**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**

**Gateau von deutschen Erdbeeren und geschmorten Rhabarber und hausgemachten Vanilleeis** 13,50 €

*Gateau of German strawberries and braised rhubarband homemade vanilla ice cream*

**Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Kokos-Yuzufruchtsorbet (ca. 20min)** 12,50 €

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

**Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet** 12,50 €

*Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet*

**Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney** 14,50 €

*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.