

Aperitifempfehlung

Maracuja-Prosecco

0,1 8,50 €

Weißwein

2021 Silvaner trocken VDP. Erste Lage
Weingut Schwab- Thüingersheimer Johannisberg-Franken
Apfelaromen, Mango, gute Mineralität und einen langanhaltenden Abgang
0,1l 6,20 € 0,2l 11,50 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2020 « Notios » Weingut Gaia
Rebsorte : Agiorgitiko und Syrah-Grieschland
ein saftiger Rotwein mit Aromen von Frucht pudding, Lakritznoten und einem Hauch frischer Kräuter
0,1 l 6,20 € 0,2 l 11,50 € 0,75 l 42,00€

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen	(Vorspeise)	9,00 €
<i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Hauptgang)	11,00 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto	(Vorspeise)	17,50 €
<i>Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Hauptgang)	19,50 €
Carpaccio vom US -Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan		18,50 €
<i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>		
Gebackene Riesengarnelen an Papaya-Mangosalsa mit Spitzkohlsalat, Avocado creme fermentierter Knoblauch Aioli		23,50
<i>Fried King prawns with papaya-mango-salsa with sweet cabbage and avocado creme</i>		
Gebratene Elsässer Gänsestopfleber an Balsamico Kirschen und hausgebackenem Brioche		23,00 €
<i>Fried Alsatian foie gras with balsamic cherries and homemade Brioche</i>		
Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas		
<i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>		
Parmaschinken 30 Monate gereift	(klein) 9,50 € (groß) 17 €	
<i>Parma ham 30 months matured</i>	(small) 9,50 € (large) 17 €	

Suppen/Soups

Andalusische Gazpacho mit confierter Garnele	9,50€
<i>Andalusian gazpacho with confit king prawn</i>	

Vegetarisch / Vegetarian

Unsere hausgemachten getrüffelte Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan	(Vorspeise)	13,50 €
<i>Our homemade truffled noodles with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	(Hauptgang)	18,50 €
Safranrisotto mit Orangen, grünen Pistazien, Ziegenkäsecreme wildem Brokkoli		19,50 €
<i>Saffronrisotto with Orange, green pistachio., wild broccoli and goat cheese cream</i>		

Fisch / Fish

Isländisches Kabeljaufilet an Hummerschaum auf Pfifferling-Keniabohnengemüse und Erbsenpüree		32,00 €
<i>Icelandic cod fish fillet on green beans, chanterelles and pea mash</i>		

Fleisch/ Meat

Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat		33,50 €
<i>Roasted fillet of beef port wine sauce, red onions jelly, potato au gratin and side salad</i>		
Kalbsrücken auf Pfifferling-Keniabohnengemüse und Erbsenpüree		32,50 €
<i>Saddle of veal on green beans-chanterelles ragout and pea mash</i>		
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf pochierte Aubergine und Zitronen-Kartoffelpüree		29,50 €
<i>Pink roasted breast of duck on poached eggplant and lemon mashed potatoes</i>		

Dessert

Gateau von Weinbergpfirsich & Ivoire Valrhonasschokolade mit Thymian-Crumble und hausgemachten Vanilleeis		13,50 €
<i>Gateau of white chocolate & peach with thyme crumble and homemade vanilla ice cream</i>		
Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Kokos-Yuzufruchtsorbet (ca. 20min)		12,50 €
<i>Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade coconut yuzu fruit sorbet (approx. 20min)</i>		
Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet		12,50 €
<i>Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet</i>		
Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney		14,50 €
<i>A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney</i>		

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.