

Aperitifempfehlung

Erdbeer-Prosecco

0,1 8,50 €

Weißwein

2021 Sauvignon Blanc Kalk & Kreide
Weingut Tement, Südsteiermark DAC

Aromatisches Bukett nach Stachelbeeren, Holunder und weißen Johannisbeeren, dazu Heu und etwas Blumenwiese. Im Abgang sehr animierend mit kräutriger Frische und leicht reidiger Mineralität.

0,11 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

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

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 €

Gebratener Octopus an Papaya-Mangosalsa mit Spitzkohlsalat, Avocado creme fermentierter Knoblauch Aioli

Fried Octopus with papaya-mango-salsa with sweet cabbage and avocado crème

23,50

Gebratene Elsässer Gänsestopfleber an eingelegten Zwetschgen und hausgebackenem Brioche

Fried of alsatian foie gras with pickled plums and homemade Brioche

23,00 €

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

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

79,00 €

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas

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

Parmaschinken 30 Monate gereift

Parma ham 30 months matured

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

Suppen/Soups

Schaumsuppe vom geschmorten Muskatkürbis und Büsumer Krabben

Cream soup of braised pumpkin and Büsumer shrimp

9,50 €

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

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Spitzkohl, geröstetem Knoblauch und Kartoffel-Speckplätzchen		29,50 €
<i>Fillet of pike perch on pointed cabbage, roasted garlic and bacon has browns</i>		

Fleisch/ Meat

Argentinisches Rumpsteak an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade, Kartoffelgratin und Beilagensalat		33,50 €
<i>Argentinian rump steak on port wine sauce, red onions jelly, potato au gratin and side salad</i>		
Kalbfilet auf Steinpilz-Lauchragout mit Kartoffelgnocchi		34,50 €
<i>Fillet of veal on porcini mushroom and leek ragout with potato gnocchi</i>		
Rosa gebratener irischer Lammrücken auf grünem Spargel, Cashewkernen und Selleriepüree		32,00 €
<i>Pink roasted saddle of lamb on green asparagus, cashew nuts and celery mash</i>		

Dessert

Pistazien-Cheesecake Crème mit Thaibasilikum, Olivenöl, Maldon Salz und hausgemachtem Himbeersorbet		13,50 €
<i>Pistachio cheesecake crème with Thai basil, olive oil, Maldon salt and homemade raspberry sorbet</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 Erdbeersorbet		12,50 €
<i>Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made strawberry 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.