

Aperitifempfehlung

Erdbeer-Prosecco

0,1 8,50 €

Weißwein

2021 Silvaner Trocken
Weingut Bischel, Rheinhessen

Im Bouquet Apfel und Birne, aber auch tropische Früchte. Am Gaumen saftig, animierend und harmonisch mit milder Säure.

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

Rotwein

2018 Finca La Montesa
Der rastlose Kult-Winzer Alvaro Palacios zaubert seit einiger Zeit in der Rioja, Spanien

Das Bouquet eröffnet mit dem Duft reifer Kirschen und wilder Himbeeren, dazu mediterrane Kräuter und elegante Gewürzaromen. Am Gaumen dann keine Wuchtbrumme, sondern wohlstrukturiert und ein sehr ausbalancierter Geschmack, der zwischen Frucht und Würze gekonnt zu changieren weiß.

0,1 l 6,90 € 0,2 l 13,50 € 0,75 l 45,00 €

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>		
Gebratener Felsen-Pulpo an asiatischem Karottensalat mit Spitzkohl, Avocadocreme fermentierter Knoblauch Aioli		26,50 €
<i>Fried pulpo with Asian carrot salad with sweet cabbage and avocado crème</i>		
Gebratene Elsässer Gänsestopfleber an Quittenkompott und hausgebackenem Brioche		23,00 €
<i>Fried of alsatian foie gras with stewed quinces and homemade Brioche</i>		
50g Kaviar vom sibirischen Stör aus der Rhön mit Rösti, Wachtelei, Schalotten und Creme fraîche		79,00 €
<i>50g caviar from Siberian sturgeon from the Rhön with quail egg, shallots and crème fraîche</i>		
Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas		
<i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>		
Iberico de Bellota 5 Jahre gereift	(klein) 16,00€ (groß) 32 €	
<i>Iberico de bellota Matured for 5 years</i>	(small) 16 €(large) 32 €	
Parmaschinken 30 Monate gereift	(klein) 9,50 € (groß) 17 €	
<i>Parma ham 30 months matured</i>	(small) 9,50 € (large) 17 €	

Suppen/Soup

Maronenschaumsuppe mit Zimtcroustons und Speckdatteln 11,00 €
Cream soup of chestnut cinnamon croutons and bacon dates

Vegetarisch / Vegetarian

**Unsere hausgemachten getrüffelte Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan** (Vorspeise) 13,50 €
Our homemade truffled noodles with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big) (Hauptgang) 18,50 €

Hokkaido-Kürbis-Risotto mit Crème von griechischem Joghurt und Kürbiskernöl 19,50 €
Pumpkin risotto with greek yogurt cream and oil of pumpkin seeds

Fisch / Fish

Yellow fin Thunfischfilet mit sautiertem Spinat und Selleriepüree 32,00 €
Fillet of tuna with sautéed spinach and celery puree

Fleisch/ Meat

**Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade,
Kartoffelgratin und Beilagensalat** 34,00 €
Fillet of beef on port wine sauce, red onions jelly, potato au gratin and side salad

Lammrücken rosa gebraten auf Keniabohnen und Kartoffelpüree 34,50 €
Saddle of lamb roasted pink on Kenyan beans and mashed potatoes

Geschmorte Ochsenbäckchen mit sautiertem Spinat und Selleriepüree 29,50 €
Braised ox cheeks with sautéed spinach and celery puree

Dessert

**Vanille-Cheesecake Crème mit Thaibasilikum, Olivenöl, Maldon Salz
und hausgemachtem Pistazieneis** 13,50 €
Vanilla-cheesecake crème with Thai basil, olive oil, Maldon salt and homemade pistachio ice-cream

**Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat
und hausgemachtem Himbeersorbet (ca. 20min)** 12,50 €
Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade raspberry sorbet (approx. 20min)

Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Erdbeersorbet 12,50 €
Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made strawberry 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.