

Aperitifempfehlung

Bardong Chardonnay Sekt

0,1 12,50 €

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

2020 Colle Massari « Rigoletto » Montecucco Rosso Cuvée

intensiv violette Farbe - Noten von Brombeeren, Rum, Rosinen und schwarzen Kirschen in der Nase - am Gaumen Aromen von Pflaumen und Schokolade, ergänzt durch eine leichte Kräuternote - weiche, gut eingebettete Tannine - frische, angenehme Säure - langer und eleganter Abgang

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

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen

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

(Vorspeise) **9,50 €**
(Hauptgang) **11,50 €**

Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto

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

(Vorspeise) **18,50 €**
(Hauptgang) **20,50 €**

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 Riesengarnelen an asiatischem Karottensalat mit Spitzkohl, Avocado creme und fermentierter Knoblauch Aioli

Fried king prawns with Asian carrot salad with sweet cabbage and avocado crème

23,50 €

Schnitte von der Elsässer Gänsestopfleber an geschmortem Quittenkompott, Süßweingelee und hausgebackenem Brioche

Slices of Alsatian foie gras with braised quince compote, sweet wine jelly and homemade brioche

24,50 €

Carpaccio von Gambero rosso di Mazara mit geschmorter Spitzpaprika, Edamamecreme und Basilikum-Zitronensorbet

Gambero rosso di Mazara carpaccio with braised pointed peppers, edamame cream and basil lemon sorbet

27,50 €

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) 17,00 €**
(small) 9,50 € (large) 17 €

Suppen/Soup

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander

Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander

11,00 €

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 €**

***Belugalinsen-Risonudel -Risotto “ Indische Art “ mit Cashewkernen,
wildem Brokkoli und Koriander-Joghurtsauce*** **19,50 €**
Beluga lentil riso noodle risotto “Indian style” Cashew nuts, wild broccoli and coriander yoghurt sauce

Fisch / Fish

Yellow fin Thunfisch auf Kaiserschoten-Shiitake-Pilzragout und Süßkartoffelpüree **32,00 €**
Yellow fin tuna on sugar pea shiitake mushroom ragout and mashed sweet potatoes

Fleisch/ Meat

U.S. Entrecôte(ca.250g) an Portweinsauce mit Kartoffelgratin und Beilagensalat **34,50 €**
US entrecote of beef on port wine sauce, red onions jelly, potato au gratin and side salad

Karree vom Hirsch aus dem Spessart auf Ratatouille und Serviettenknödel **39,00 €**
Loin of venison from the Spessart on ratatouille and serviette dumplings

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.***