

Aperitifempfehlung

Bardong Chardonnay Sekt

0,1 12,50 €

Weißwein

2021 Ruppertsberger Sauvignon Blanc

Weingut Martin & Georg Fußer

Die Nase ist rebsortentypisch und wird von Tönen von Zitronengras und grüner Paprika bestimmt.
Am Gaumen mineralisch, mit angenehmer Säure .

0,11 6,20 € 0,21 11,50 € 0,751 42,00 €

Rotwein

2019 Cuvée trocken Inspiration Rouge Weingut Künstler

Cuvée aus 80% Spätburgunder, 20% Merlot zeigt seinen samtig, seidigen Rotweincharme in Vollmundigkeit.

0,11 6,90 € 0,21 13,50 € 0,751 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 €

Schnitte von ungestopfter Gänseleber an eingelegten wilden Feigen und hausgebackenem Brioche

Slices of unstuffed foie gras with pickled wild figs and homemade Brioche

21,50 €

Felsen-Pulpcarpaccio mit geschmorter Spitzpaprika, Edamamecreme und Eis von der roten Shisokresse

Pulpcarpaccio with braised pointed peppers, edamame cream and red shiso ice cream

24,50 €

Gegrillte und mild geräucher Bio-Auberginge an Granatapfelvinaigrette, Blutorange und Fetakäse-Pinienkernmousse

Grilled and smoked eggplant with pomegranate vinaigrette, blood orange and feta pine nut mousse

22,50 €

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

Jamon Iberico de Bellota

(klein/small) **16,00 €/** (groß/large) **32,00 €**

Suppen/Soup

Curry-Kokosschaumsuppe mit Zitronengras und Koriander

Cream soup of curry & coconut with lemongrass and coriander

11,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

<i>Unsere hausgemachten geträffelten Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<i>(Vorspeise)</i>	13,50 €
<i>Our homemade truffled noodles with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	<i>(Hauptgang)</i>	18,50 €
<i>Rucola-Risotto mit getrockneten Kirschtomaten, Balsamico, geröstete Mandeln und gehobelter Belper Knolle</i>		19,50 €
<i>Arugula risotto with dried cherry tomatoes, balsamic, roasted almonds and belper knolle</i>		

Fisch / Fish

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

Fleisch/ Meat

<i>Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade Kartoffelgratin und Beilagensalat</i>	34,50 €
<i>Fillet of beef with port wine sauce, red onionjam , potato au gratin and side salad</i>	
<i>Gebratener Hirschrücken auf wildem Brokkoli und Kartoffel-Selleriepüree</i>	39,00 €
<i>Roasted venison with wild broccoli and potato celery puree</i>	
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen auf Rahmwirsing und Kartoffelgrießnocken</i>	29,50 €
<i>Braised ox cheeks creamed savoy cabbage and potato semolina dumplings</i>	

Dessert

<i>Hausgemachtes Tiramisu an Zweierlei von der Himbeere, dazu weißes Kaffeeis</i>	13,50 €
<i>Homemade Tiramisu with 2 different preparations of raspberry and white coffee ice-cream</i>	
<i>Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Bananen-Kokossorbet (ca. 20min)</i>	13,50 €
<i>Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade Banana coconut sorbet (approx. 20min)</i>	
<i>Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Erdbeersorbet</i>	12,50 €
<i>Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made strawberry sorbet</i>	
<i>Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney</i>	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.***