

Aperitifempfehlung

Bardong Chardonnay Sekt

0,1 12,50 €

Weißwein

Château Thieuley Generation III
Marie und Sylvie Courselle, Bordeaux
Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

Florales Bouquet mit mineralischen Noten und leichten Aromen exotischer Früchte. Cremig am Gaumen mit feiner Mineralität und angenehmer Frische.

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

Rotwein

2019 Rosso del Milio Venezien, Italien, Azienda Agricola Case Paolin

Der Merlot bringt Kirschfrucht und Samtigkeit, die Carménère ergänzt Gewürze und Erdigkeit.

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 €

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 €

Gegrillter weißer Spargel an Büffelmozzarella-Spargel Panna Cotta mit Buttermilchausguss und Estragon-Öl

Grilled white asparagus on buffalo mozzarella-asparagus panna cotta with buttermilk infusion and tarragon oil

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

Unsere hausgemachten getrüffelten 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 €
Bärlauch-Risotto mit getrockneten Kirschtomaten, geröstete Mandeln und gehobelter Pecorino		19,50 €
<i>Wild garlic risotto with dried cherry tomatoes, roasted almonds and pecorino</i>		

Fisch / Fish

Kabeljaufilet auf Kaiserschoten-Shiitake-Pilzragout und Yuzu-Kartoffelpüree	32,50 €
<i>Filet of cod fish on sugar pea shiitake mushroom ragout and yuzu-potatoe mash</i>	

Fleisch/ Meat

Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade Kartoffelgratin und Beilagensalat	34,50 €
<i>Fillet of beef with port wine sauce, red onion jam , potato au gratin and side salad</i>	
Rosa gebratener Lammrücken auf zweierlei Spargel mit Parmesan-Kartoffelrösti und Sauce Hollandaise	33,50 €
<i>Saddle of lamb on two kinds of asparagus with parmesan potato rösti and hollandaise sauce</i>	
Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	21,00 €
<i>White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes</i>	
mit kleinem Kalbsfilet / with small fillet of veal	+ 16,50 €
mit gemischtem Schinken / with mixed ham	+ 9,00 €
mit Räucherlachs / with smoked salmon	+ 9,00 €

Dessert

Schnitte von Arabica Kaffee und Mascarpone mit frischen Himbeere, dazu weißes Kaffeeeis	13,50 €
<i>Gâteau of Arabica coffee and mascarpone, fresh raspberries with white coffee ice-cream</i>	
Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Bananen-Kokossorbet (ca. 20min)	13,50 €
<i>Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade Banana coconut 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.