

## Aperitifempfehlung

Bardong Chardonnay Sekt

0,1 12,50 €

## Weißwein

2022 Grauburgunder trocken  
Weingut Hermann Dönnhoff - Oberhausen /Nahe

dicht und kraftvoll durchgegoren mit feiner Kräuterwürze und angenehmer Säure Mineralität und angenehmer Säure.

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.

0,1 l 6,90 €    0,2 l 13,50 €    0,75 l 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 €**

### **Gambero rosso di Mazara mit geschmorter Spitzpaprika, Edamamecreme und Eis von der roten Shisokresse**

*Gambero rosso di Mazara with braised pointed peppers, edamame cream and red shiso ice cream*

**27,50 €**

### **Gegrillter weißer Spargel an Büffelmozzarella-Spargel Panna Cotta mit Buttermilchauguss 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

### **Spargelschaumsuppe mit Rosmarinschinken Crostini**

*Asparagus cream soup with rosemary ham strips*

**11,00 €**

## ***Vegetarisch / Vegetarian***

<b><i>Unsere hausgemachten getrüffelten Nudeln mit Rucolasalat, Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesan</i></b>	<i>(Vorspeise)</i>	<b>13,50 €</b>
<i>Our homemade truffled noodles with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	<i>(Hauptgang)</i>	<b>18,50 €</b>
<b><i>Risotto von weißem und grünem Spargel mit confierten Kirschtomaten,</i></b>		<b>19,50 €</b>
<i>Risotto with white and green asparagus and confied cherry tomatoes</i>		

## ***Fisch / Fish***

<b><i>Seeteufelfilet auf Kaiserschoten-Shiitake-Pilzragout und Yuzufrucht-Kartoffelpüree</i></b>	<b>33,50 €</b>
<i>Fillet monkfish on sugar pea shiitake mushroom ragout and yuzu fruit-potatoes mashed</i>	

## ***Fleisch/ Meat***

<b><i>Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade Kartoffelgratin und Beilagensalat</i></b>	<b>34,50 €</b>	
<i>Fillet of beef with port wine sauce, red onion jam, potato au gratin and side salad</i>		
<b><i>Rehrücken aus dem Spessart an gebratenen Pfifferlings-Lauchgemüse und Selleriemousseline</i></b>	<b>44,00 €</b>	
<i>Saddle of venison on fried chanterelles- leek ragout and celery mousseline</i>		
<b><i>Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln</i></b>	<b>21,00 €</b>	
<i>White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes</i>		
<b><i>mit kleinem Kalbsfilet /</i></b>	<i>with small fillet of veal</i>	<b>+ 16,50 €</b>
<b><i>mit gemischtem Schinken /</i></b>	<i>with mixed ham</i>	<b>+ 9,00 €</b>
<b><i>mit Räucherlachs /</i></b>	<i>with smoked salmon</i>	<b>+ 9,00 €</b>

## ***Dessert***

<b><i>Nougat-Grießnocken an pochierten Weinbergpfirsich und Sauerrahm-Safraneis</i></b>	<b>13,50 €</b>
<i>Nougat-semolina dumplings with poached vineyard peaches and sour cream saffron ice cream</i>	
<b><i>Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Mangosorbet (ca. 20min)</i></b>	<b>13,50 €</b>
<i>Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade mango sorbet (approx. 20min)</i>	
<b><i>Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet</i></b>	<b>12,50 €</b>
<i>Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet</i>	
<b><i>Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney</i></b>	<b>14,50 €</b>
<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.