

Aperitifempfehlung

2019 Crémant de Bourgogne

Weingut Houblin Vernin

0,1 12,50 €

Weißwein

2020 Federspiel Grüner Veltliner

Weingut Wachau-Ried Kreuzberg, Österreich

komplexer Grüner Veltliner mit feinen Marzipannuancen, animierenden Anklängen von Amalfi-Zitronen und saftigen Mandarinen

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

Rotwein

2019 Galpin Peak Pinot Noir

Weingut Bouchard Finlayson-Südafrika

fruchtiges Aromengerüst Waldfrüchte, Kirschen, schwarze Beeren

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 €

Tatar vom spanischen Blue fin Thunfisch mit Sushi-Reis, Orangenfilets und Soya-Mandarinen-Aufguss

Spanish blue fin tuna tartare with sushi rice, orange and soy tangerine infusion

29,50 €

Wahlweise mit Kaviar vom sibirischem Stör 5g

Optionally with caviar from the Siberian sturgeon

+ 10,00 €

Schnitte von der Gänsestopfleber an Granny Smith Kompott und hausbackenem Brioche

Slices of foie gras with apple compote and homemade Brioche

23,50 €

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 €

Gran Reserva Serranoschinken 24 Monate gereift

Gran Reserva Serrano ham 24 months matured

(klein/ small) 9,50 € (groß /large)

17,00 €

Suppen/Soup

Schaumsuppe von geschmortem Hokkaido-Kürbis und Kürbiskernöl

Cream soup of braised Hokkaido-pumpkin and pumpkin seed oil

11,00 €

Vegetarisch / Vegetarian

<i>Unsere hausgemachten getrüffelten 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>Babyspinat-Risotto mit gerösteten Mandeln und gehobelter Belper-Knolle</i>		19,50 €
<i>Baby spinach risotto with roasted almonds and shaved Belper Knolle cheese</i>		

Fisch / Fish

<i>Seeteufelmedaillons auf Ratatouillegemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree</i>	34,50 €
<i>Monk fish with ratatouille and truffled mashed 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 onion jam, potato au gratin and side salad</i>	
<i>Geschmorte Ochsenbäckchen auf Rahmspitzkohl und Topfen-Serviettenknödel</i>	30,50 €
<i>Braised OX cheeks with creamed pointed cabbage and curd cheese dumplings</i>	
<i>Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Kräuterseitlinge-Keniabohnengemüse und Petersilienwurzelpüree</i>	32,50 €
<i>Pink roasted barbarie duck with king oyster mushrooms-beans vegetables and parsley root puree</i>	

Dessert

<i>Schnitte von Ghanamango und Opalys-Valrohnaschokolade an Maracujacoulis mit Kokos-Tahiti-Vanilleeis</i>	13,50 €
<i>Slices of Ghana mango and Opalys Valroha chocolate on passion fruit coulis with coconut Tahitian vanilla ice cream</i>	
<i>Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)</i>	13,50 €
<i>Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade sorbet (approx. 20min)</i>	
<i>Tonkabohnen Crème Brûlée mit Bananen-Kokoseis</i>	12,50 €
<i>Tonka bean cream brulee with banana-coconut ice cream</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.