

Aperitifempfehlung

2018 Rose Sekt Bardong, Geisenheim, Rheingau

0,1 12,50 €

Weißwein

2022 Sauvignon Blanc

Weingut Knewitz, Rheinhessen

Er duftet nach frisch gemähtem Gras und nach verschiedenen Früchten wie Limetten, Stachelbeeren und Maracuja. Am Gaumen wird dieses Fruchtspiel fortgeführt, unterlegt mit einer feinen Bitternote, Mineralität und einer dezenten Säure - für ein langes Finale.

0,11 5,00 € 0,21 9,80 € 0,75l 30,00 €

Rotwein

2021 Corbières Cuvée Classique

Weingut Châteaux Ollieux Romanis Frankreich

Ein wundervoll ausgewogener Rotwein mit Fülle und feiner Frucht

0,11 6,90 € 0,21 13,50 € 0,75l 45,00 €

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen

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

(Vorspeise) 11,00 €

(Hauptgang) 13,00 €

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 20,50 €

Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese

Tatar vom spanischen Blue fin Thunfisch mit Sushi-Reis, Orangenfilets und Soya-Mandarinen-Aufguss 32,00 €

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

Wahlweise mit Kaviar vom sibirischen Stör 5g + 11,00 €

Optionally with caviar from the Siberian sturgeon

Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbsfilet mit Kapern und Zitronenfilets 23,50 €

Vitello Tonnato of pink fried veal fillet with capers and lemon fillets

Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas

Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"

Parmaschinken 30 Monate gereift (klein/small) 10,50 € / (groß/large) 20,00 €

Parma ham 30 months matured

Gran Reserva Serranoschinken 24 Monate gereift (klein/ small) 9,50 € (groß /large) 20,00 €

Gran Reserva Serrano ham 24 months matured

Suppen/Soup

Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Zitronengras und confiertem Garnelenwürfel 12,50 €

Carrot ginger foam soup with lemongrass and confit king prawn

Vegetarisch / Vegetarian

Getrübete Linguine „Pastificio Mancini“ mit Rucolasalat, Pinienkernen	(Vorspeise)	15,00 €
und frisch gehobeltem Parmesan	(Hauptgang)	20,50 €
<i>Truffled Linguine “ Pastificio Mancini” with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>		
Acquerello- Rote Beete-Risotto mit gehobelter Belper Knolle, Walnüssen		21,50 €
und mildem Orangenschaum		
<i>Acquerello – beetroot risotto with shaved Belper Knolle cheese, walnuts and orange foam</i>		

Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet auf Sesam- Chilispinat an Krustentierschaum und Kartoffelpüree	36,00 €
<i>Fried fillet of winter cod fish with sesame-chili spinat, crustacean foam with mashed potatoes</i>	

Fleisch/ Meat

Rinderfilet an Portweinsauce mit roter Zwiebelmarmelade	39,50 €
Kartoffelgratin und Beilagensalat	
<i>Fillet of beef with port wine sauce, red onion jam, potato au gratin and side salad</i>	
Irischer Lammrücken unter der Kräuter-Röstzwiebelkruste	38,00 €
mit Keniabohnen und Topinamburpüree	
<i>Saddle of lamb under a herb-fried onion crust with kenya beans and jerusalem artichoke puree</i>	
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Ratatouille und Kartoffelpüree	37,50 €
<i>Pink roasted Barbarie duck breast on ratatouille and mashed potatoes</i>	

Dessert

Pavé von der Tonkabohne und Ivoire Schokolade an Birnenkompott	15,00 €
und grünem Shiso-Kokoseis	
<i>Pavé of tonka beans and Ivoire chocolate with pear compote and green shiso coconut ice cream</i>	
Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Mangosalat	15,00 €
und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)	
<i>Guanaja Chocolate lava cake with mango salad and homemade sorbet (approx. 20min)</i>	
Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet	14,00 €
<i>Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet</i>	
Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen	16,50 €
mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney	
<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.