

Aperitifempfehlung

2018 Rose Sekt Bardong, Geisenheim, Rheingau

0,1 12,50 €

Weißwein

2020 Bourgogne Aligoté trocken

Weingut Sylvain Bzikot

Der Bourgogne Aligoté von Bzikot ist ein frischer, leichter Wein mit feiner Säure

0,1l 7,00 € 0,2l 13,20 € 0,75l 42,00 €

Rotwein

2019 Pinot Noir Tradition

Weingut Philipp Kuhn, Pfalz

Elegante Aromen, erinnernd an reife Walderdbeere, getrocknete Pflaumen, Mandeln, eingelegten Kirschen und spätburgundisch subtile Untertöne wie zerlassene Zartbitterschokolade und Leder.

0,1l 6,90 € 0,2l 13,50 € 0,75l 45,00 €

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	11,00 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto</i>	21,00 €
Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>	20,50 €
Carpaccio von Felsen Pulpo an mediterranen Kartoffel-Olivensalat mit Paprikacreme <i>Carpaccio of rock pulpo with mediterranean potato and olive salad with paprika cream</i>	26,50 €
Tatar vom spanischen Balfego Blue fin Thunfisch mit Sushi-Reis, Orangenfilets, Avocado und Soya-Mandarinen-Aufguss <i>Spanish blue fin tuna tartare with sushi rice, oranget, avocado and soy tangerine infusion</i>	32,00 €
Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>	
Parmaschinken 30 Monate gereift <i>Parma ham 30 months cured</i>	<i>(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €</i>
Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift <i>Gran Reserva Serrano cured for 24 months</i>	<i>(small klein) 10,50€ (groß /large) 20,00 €</i>
Suppen/Soup	
Andalusische Gazpacho mit confierten Garnelenragout <i>Andalusian gazpacho with confit king prawn</i>	12,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

***Getrübefelte Linguine mit Rucolasalat, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan*** 20,50 €

Truffled Linguine with rucola salad, pine nuts and Parmesan

Acquirellorisotto mit Pfifferlingen sautiertem Babaspinat und confierten Honigtomaten 23,50 €

Acquirello risotto with chanterelles, sautéed baby spinach and confit honey tomatoes

Fisch / Fish

***Gebratene Seeteufelmedaillons auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse
und Erbsenmousseline*** 42,00 €

Fried fillet of angler fish on cabbage, cashew nuts and pea puree

Fleisch/ Meat

Rinderfilet an Portweinsauce mit süß-sauer eingelegten Tropea-Zwiebeln 39,50 €

Kartoffelgratin und Beilagensalat

Beef filet with port wine sauce, sweet-sour pickled tropea onions, potato au gratin and side salad

Geschmorte Ochsenbäckchen auf grünen Bohnen und Kartoffelpüree 37,50 €

Breast of barbarie duck on green beans and mashed potatoes

***Rosa gebratener Hirschrücken auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse
und Erbsenmousseline*** 49,50 €

Pink roasted Saddle of deer with cabbage, cashew nuts and pea puree

Dessert

Schnitte von Zweierlei Valrohnaschokolade an pochiertem Pfirsich, 15,00 €

Holunder-Minzauflguss und Mandarinsorbet

Two different kinds of valrohna chocolate with poached peach, elderberry mint infusion and mandarins sorbet

Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Kirschkompott 15,00 €

und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)

Guanaja Chocolate lava cake with cherry compote and homemade sorbet (approx. 20min)

Crème Brûlée von der Madagascar Vanille mit hausgemachtem Himbeersorbet 14,00 €

Crème brulee of Madagascar Vanilla with home-made raspberry sorbet

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen 16,50 €

mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney

A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney

***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.***