

## 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.

0,1 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*

11,00 €

### **Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto**

*Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto*

21,00 €

### **Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan**

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

20,50 €

### **Carpaccio von Felsen Pulpo an mediterranen Kartoffel-Olivensalat mit Paprikacreme**

*Carpaccio of rock pulpo with mediterranean potato and olive salad with paprika cream*

26,50 €

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

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

32,00 €

### **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 cured*

(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €

### **Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift**

*Gran Reserva Serrano cured for 24 months*

(small klein) 10,50 € (groß /large ) 20,00 €

## Suppen/Soup

### **Andalusische Gazpacho mit confierten Garnelenragout**

*Andalusian gazpacho with confit king prawn*

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  
Kartoffelgratin und Beilagensalat*** 39,50 €

*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,  
Holunder-Minzauflauf und Mandarinsorbet*** 15,00 €

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

***Küchlein von der Guanaja-Schokolade mit Kirschkompott  
und hausgemachtem Erdbeersorbet (ca. 20min)*** 15,00 €

*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  
mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney*** 16,50 €

*A selection of cheese by Maitre 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.***