

Weißwein

Emrich Schönleber

2023 Weißburgunder trocken Nahe

Aromen von gelbem Steinobst, Mandeln und weißen Blumen

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

Rotwein

2020 Palacios Remondo La Vendimia Rioja

Ein säurearmer, weicher Rioja, Duftiges Bouquet von Schwarzkirchen. Geschmeidig, mit saftiger Frucht, sehr dezente Eichenholzaromen und feinen Tanninen.

Harmonische Barriquearomen eingebettet in samtige dunkle Früchte

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

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

- Elsässer Flammkuchen** 11,00 €
Tarte flambée with onions, bacon and sour cream
- Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto** 21,00 €
Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto
- 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
- Vitello Tonnato von rosa gebratenem Kalbsfilet** 25,50 €
Vitello Tonnato from the pink roasted fillet of veal
- Marinierte Rote Beete in Arganöl-Marinade mit Orange, Büffelmozzarella, geschmorter Aubergine und Koriander Kürbiskern-Pesto** 22,50 €
Marinated beetroot in argan oil marinade with orange, buffalo mozzarella, braised eggplant and coriander-pumpkin seed pesto
- 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 cured
- Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift** (small klein) 10,50 € (groß /large) 20,00 €
Gran Reserva Serrano cured for 24 months

Suppen/Soup

- Schaumsuppe von rotem Curry, Cocos mit Zitronengras, Ingwer und Koriander** 12,50 €
Foam soup of red curry, coconut with lemongrass, ginger and coriander

Vegetarisch / Vegetarian

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

Truffled Linguine with rucola salad, pine nuts and Parmesan

Risotto vom Hokkaidokürbis mit Comte-Käse **25,50 €**

Risotto of Hokkaido-pumpkin with Comte-Cheese

Fisch / Fish

***Yellow fin Thunfisch an Krustentierschaum auf Ratatouillegemüse
und Süßkartoffel-Butternocken*** **39,50 €**

Yellow fin tuna with ratatouille and sweet potato-butter dumplings

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

Rosa gebratener Hirschrücken auf Ratatouillegemüse und Süßkartoffel- Butternocken **48,00 €**

ink roasted saddle of deer on ratatouille and sweet potato-butter dumplings

***Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Keniabohnen-Shiitakepilzgemüse
und Kartoffel-Pastinakenpüree*** **37,50 €**

Pink roasted Barbarie duck breast on kenya beans -shiitake vegetables and potato-parsnip puree

Dessert

Cheesecake "Medici Style" mit Himbeercoulis und hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis **15,00 €**

Medici style cheesecake with raspberry coulis and homemade Tahitian vanilla ice cream

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

Guanaja Chocolate lava cake with banana passionfruit salad and homemade sorbet (approx. 20min)

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem Sorbet **14,00 €**

Tahiti vanilla crème brûlée with homemade sorbet

***Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney*** **16,50 €**

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.***