

Weißwein

2023 Weisser Burgunder trocken Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe

In der Nase viel grüner Apfel und ein leichter Duft von Limettenabrieb.
Am Gaumen fruchtige Würze, schöner pfeffriger Abgang
Im Gaumen Apfel- Kiwi Geschmack, Leichte nussig Aromen & Quäntchen Orangenminze

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

Rotwein

2020 Ursprung Rotwein Cuvée Weingut Markus Schneider, Pfalz

Cabernet Sauvignon, Portugieser, Merlot
Das Ergebnis dieser Cuvée bietet jede Menge verführerische Frucht umhüllt von einer samtig weichen
Robe. Cassis, dunkle Beerenfrucht und feine Kräuterwürze.

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
- Gâteau von der französischen ungestopften Gänseleber mit eingelegten Wildfeigen griechischem Joghurt und hausgebackene Brioche** 28,50 €
Gâteau of French unstuffed goose liver with pickled wild figs, Greek yogurt and home-baked brioche
- Süß-Sauer eingelegter Kohlrabi an Buttermilchaufguss mit Ricottacreme und Wildkräutersalat** 22,50 €
Sweet and sour pickled kohlrabi with buttermilk infusion, with ricotta cream and wild herb salad
- 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
- Lomo de Bellota (Filet)** (klein/small) 12,00 €/ (groß/large) 23,00 €
Iberico bellota fillet

Suppen/Soup

- Artischockenschaumsuppe mit gebratenen Shiitake-Pilzen und Safranöl** 12,50 €
Artichoke foam soup with fried shiitake mushrooms and saffron oil

Vegetarisch / Vegetarian

**Getrübefelte Linguine mit Rucolasalat, Pinienkernen
und frisch gehobeltem Parmesan** 20,50 €
Truffled Linguine with rucola salad, pine nuts and Parmesan

**Risonudel- Bärlauchrisotto mit confierten Kirschtomaten, gerösteten Mandeln
und Ziegenkäsecreme** 25,50 €
Risonudel wild garlic risotto with confit cherry tomatoes, roasted almonds and goat cheese cream

Fisch / Fish

**Gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Orangen-Fenchelgemüse
und Dijon Senf-Kartoffelpüree** 37,50 €
Fillet of Pike perch on braised orange-fennel vegetables and Dijon mustard mashed potatoes

Fleisch/ Meat

**Rinderfilet an Portweinsauce mit süß-sauer eingelegten Tropea-Zwiebeln
Kartoffelgratin und Beilagensalat** 39,50 €
Beef fillet with port wine sauce, sweet-sour pickled tropea onions, potato au gratin and side salad

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Blattspinat mit Salbei-Parmesangnocchis 37,50 €
Braised OX cheeks on leaf spinach and sage parmesan gnocchi

Rosa gebratener Rehrücken auf Ratatouillegemüse und Süßkartoffel-Grießnocken 45,00 €
Saddle of Deer with ratatouille and sweet potato semolina dumplings

Wagyufilet A5 aus Kagoshima (Japan) Beilage nach Wahl 99,00 €
Wagyu fillet A5 from Kagoshima (Japan) with side dish of your choice

Dessert

Dreierlei von der Birne an hausgemachtem Tonkabohneneis 15,00 €
Three different kinds of pears with tonka bean 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.