

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Vorspeise) 7,00 € (Hauptgang) 8,50 €
Sommerlicher Blattsalat in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Salad in french dressing with grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Vorspeise) 14,50 € (Hauptgang) 18,00 €
Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan <i>Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread chip (small/big)</i>	(Vorspeise) 11,50 € (Hauptgang) 13,50 €
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>	14,50 €
Taubenbrust aus der Bresse auf gebratenen Pfifferlingen mit Gewürz-Karottenpüree <i>Pigeon breast from Bresse on roasted chanterelles with spiced carrot mash</i>	22,50 €
Gegrilltes Antipasti Gemüse mit Kichererbsencreme und gratiniertem Ziegenkäse <i>Grilled antipasti vegetables with chickpea cream and gratinated goat's cheese</i>	17,50€
Frisch hauchdünn geschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>	
Gran Reserva Serranoschinken 24 bis 30 Monate gereift <i>Gran Reserva Serrano ham 24 - 30 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €
Parmaschinken 36 Monate gereift <i>Parma ham 36 months matured</i>	(klein) 8,50 € (groß) 16 € (small) 8,50 € (large) 16 €
Jamon Iberico de Bellota 5 Jahre gereift <i>ham Iberico de bellota 5 years matured</i>	(klein) 16,00€ (Groß) 30,00 € (small)16,00 € (large) 30,00 €

Suppen/Soups

Petersilienwurzelschaumsuppe mit frisch gehobeltem Sommertrüffel <i>Cream soup of parsley root with summer truffles</i>	11,00 €
Andalusische Gazpacho mit Serranoschinken-Croustini <i>Andalusian Gazpacho with Serrano ham croustini</i>	9,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

Getrüffelte Tagliatelle mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan <i>Truffled Tagliatelle with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	(Vorspeise) 9,50 € (Hauptgang) 14,50 €
Wahlweise mit Sommertrüffel <i>Optionally with summer truffle</i>	5,00€
Spinat-Limonen-Risotto mit Dill und milder Chili <i>Risotto with spinach, lime, dill and mild chilis</i>	18,50 €

Fisch / Fish

- Gebratene Seeteufelmedaillons mit Kaiserschoten-Shiitakeragout und Gewürz-Karottenpüree** 28,50 €
Monkfish with sugar peas shitake ragout and spiced carrot mash
- Müritz-Zanderfilet auf Ragout von Pak Choi, Ingwer und Cashewkernen, dazu Safran-Reis** 27,50 €
Fillet of pike perch with ragout of pak choi and ginger with cashews and saffron rice

Fleisch / Meat

- Gebratenes Rinderfilet an Portweinsauce mit rotem Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und Salat** 29,50 €
Fillet of beef with port wine sauce, red onions confit, potato au gratin and side salad
- Iberico Schweinerückensteak auf Kaiserschoten-Shiitakeragout und Gewürz-Karottenpüree** 27,50 €
Saddle of Iberico pork with sugar peas shitake ragout and spiced carrot mash
- Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust auf orientalischem Auberginen-Tomatenragout und Ziegenkäsetortelloni** 26,50 €
Breast of duck with oriental eggplant-tomato ragout and goat cheese tortellini
- Kalbsfilet auf Pfifferlings-Keniabohnengemüse und Thymian-Parmesan-Polenta** 28,50 €
Fillet of veal with chanterelles-beans ragout and thyme-Parmesan polenta

Dessert

- Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem Pfirsichsorbet** 10,50 €
Crème brûlée of Tahiti vanilla and homemade peach isorbet
- Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit eingelegten Aprikosen und hausgemachten Sorbet (ca. 20min)** 11,50 €
Guanaja Chocolate lava cake with pickled apricots and homemade sorbet (approx. 20min)
- Topfen-Nougatknödel in Nuss-Brösel mit marinierten Erdbeeren und Tonkabohneneis** 11,50 €
Curd cheese- noisette dumplings with marinated strawberries and tonka bean ice cream
- Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney** 12,50 €
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.