

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	7,00 € 8,50 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Seasonal lettuce with french dressing, grilled fish and pesto (small / big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	14,50 € 18,00 €
Rucolasalat in Balsamico-Olivenöldressing mit Kirschtomaten, Brotchips und Parmesan <i>Rucola salad in balsamico-olives dressing with cherry tomatoes, Parmesan and bread crisps (small/big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	11,50 € 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>		15,50 €
Gebratene Riesengarnelen an Variation von der Karotte und CousCous <i>King prawns with variation of carrots and couscous</i>		18,50 €
Schnitte von der Gänseleber an Mangosalat Passionsfruchtespuma und hausgebackenem Brioche <i>Cuts of goose liver with compote of mango, passion fruit espuma and home-baked brioche</i>		19,50 €
Kaninchensalat mit Dijon-Senf- Vinaigrette, Orientalische Joghurt Sphäre und getrockneten Tomaten <i>Rabbit salad with Dijon mustard vinaigrette, Oriental yogurt sphere and dried tomatoes</i>		16,50 €
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 €	
Schinken Jambon Noir de Bigorre <i>Jambon Noir de Bigorre ham</i>	(klein) 14€ (groß) 28 € (small) 14 € (large) 28 €	

Suppen/Soups

Getrübelt Maronenschaumsuppe mit Speckdatteln <i>Truffled chestnut soup with bacon dates</i>		9,50 €
Muskatkürbisschaumsuppe mit Shrimps <i>Cream soup of pumpkin with shrimps</i>		9,50 €

Vegetarisch / Vegetarian

Getrübelt Tagliatelle mit Rucolasalat, Pinienkernen und Parmesan <i>Truffled Tagliatelle with rucola salad, pine nuts and Parmesan (small/ big)</i>	(Vorspeise) (Hauptgang)	9,50 € 14,50 €
Wahlweise mit Herbsttrüffel <i>Optionally with freshly grated autumn truffle</i>		6,00€
Fregola Sarda Risotto mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und wildem Brokkoli <i>Fregola Sarda risotto with pine nuts, sundried tomatoes and wild broccoli</i>		19,50 €

Fisch / Fish

Bretonische Seeteufelmedaillons mit Shittake Pilz-Kaiserschotengemüse und Süßkartoffelpüree	29,50 €
<i>Fillet of monkfish with shittake mushrooms- sugar peas ragout and mashed sweet potatoes</i>	
Kabeljaufilet aus dem Wildfang auf Rahmwirsing und Kartoffel-Grießnocken	27,50 €
<i>Fillet of codfish on creamy savoy cabbage and potato semolina dumplings</i>	

Fleisch / Meat

Entrecote vom Deutschem Rind an Portweinsauce mit rotem Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und Salat	29,50 €
<i>Entrecote of German beef, port wine sauce, red onions confit, potato au gratin and side salad</i>	
Irischer Lammrücken unter der Curry-Dattelkruste auf Sesam-Auberginencaviar und Ziegenkäsetortelloni	29,50 €
<i>Saddle of Lamb under the curry-date crust with Sesame eggplant caviar and goat chesse tortelloni</i>	
72 Stunden gegartes Ochsenbäckchen an Rahmwirsing und Süßkartoffelpüree	27,50 €
<i>72 hours cooked ox cheeks on creamy savoy cabbage and mashed sweet potato</i>	
Rosa gebratene Barberie Entenbrust auf Rosenkohlblättern und Maronenpüree	27,50 €
<i>Pink roasted Barbarie duck breast with on Brussels sprouts leaves and chestnut puree</i>	

Dessert

Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit hausgemachtem Himbeer-Sorbet	10,50 €
<i>Crème brûlée of Tahitian vanilla with homemade raspberry sorbet</i>	
Halbflüssiges Kuchlein von der Guanaja-Schokolade mit Bananen-Physalis-Salat und hausgemachtem Sorbet (ca. 20min)	12,50 €
<i>Guanaja Chocolate lava cake with banana-physalis salad and homemade sorbet (approx. 20Min)</i>	
Lebkuchen-Zimtschnitte auf Kardamom-Apfelkompott und Mandarinensorbet	11,50 €
<i>Gateau of gingerbread and cinnamon on cardamon apple compote and tangerine sorbet</i>	
Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen mit Walnüssen, Weintrauben und Chutney	12,50 €
<i>A selection of cheese by Maître Affineur Waltmann with walnuts, grapes and chutney</i>	

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.