

## Aperitifempfehlung

0,1 12,50 €

François Mikulski

Crémant de Bourgogne brut blanc Burgund Frankreich

Weißwein

Evans & Tate

Expressions Butterball 2022 Chardonnay

Magaret River Australien

Aroma Saftiges Steinobst, reife Melone und gerösteter Eiche, gerösteten Gewürzen und cremigen, buttrigen Noten. Am Gaumen Reife Chardonnay-Charaktere von Pfirsich, Birne und reifer Melone, umrahmt von gerösteter Eiche & Gewürzen

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

## Rotwein

2022 De flor en Flor Mas Picosá Cuvée

Domaine Celler de Capcanes Catalunya Spanien

ist ein weicher Rotwein mit Aromen von schwarzen Früchten auf einem würzigen Hintergrund. Am Gaumen ist er knackig und gut ausgewogen. Ein Wein mit schöner Säure, feinen Tanninen und einem angenehm frischen Abgang.

0,1 l 6,90 €    0,2 l 13,50 €    0,75 l 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*
- Carpaccio von Felsen Pulpo an mediterranen Kartoffel-Olivensalat mit Paprikacreme** 26,50 €  
*Carpaccio of rock pulpo with mediterranean potato and olive salad with paprika cream*
- Carpaccio von eingelegten Kohlrabi mit Trüffel-Ricotta, Mandarine und Haselnüssen** 22,50 €  
*Carpaccio of pickled kohlrabi with truffle ricotta, tangerine and hazelnut*
- 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 & Kokosnuss mit Zitronengras und Ingwer** 12,50 €  
*Red curry & coconut cream soup with lemongrass and ginger*

## ***Vegetarisch / Vegetarian***

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

**Acquerello-Rote Beete-Risotto mit gehobelter Belper Knolle, Walnüssen  
und mildem Orangenschaum** 23,50 €  
*Acquerello beet risotto with sliced Belper tuber, walnuts and mild orange foam*

## ***Fisch / Fish***

**Gebratene Seeteufelmedaillons mit Krustentierschaum auf Ratatouille und Selleriepüree** 42,00 €  
*Fried Angler-fish fillet on the skin with crustacean foam on ratatouille and celery 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 Ragout von gebratenen Kräuterseitlingen  
& sautiertem Spinat dazu Selleriepüree** 37,50 €  
*Braised ox cheeks on a ragout of fried oyster mushrooms and sautéed spinach with celery puree*

**Rosa gebratener Hirschrücken auf glacierten Spitzkohl-Cashewkerngemüse  
und Erbsenmousseline** 49,00 €  
*Pink roasted Saddle of Deer with cabbage, cashew nuts and pea 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 Zwetschgenröster  
und hausgemachtem Mangosorbet (ca. 20min)** 15,00 €  
*Guanaja Chocolate lava cake with plum compote and homemade sorbet (approx. 20min)*

**Crème Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Erdbeersorbet** 14,00 €  
*Crème brulee of Tonka beans with home-made strawberry 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.