

## Aperitifempfehlung

2022 Rose Sekt Bardong, Geisenheim, Rheingau

0,1 12,50 €

## Weißwein

### AVEC MENTION

„mit Auszeichnung“, le domaine Valensac

**2023 Reinsortiger Chardonnay, in Eichenfässern gereift,**

floral würzig / Aromen von kandierten Früchten

0,11 7,00 €    0,2l 13,20 €    0,75l 42,00 €

## Rotwein

### 2022 Le Temps est Vent, Cuvée

Domaine Stephane Ogier – Cote de Rhône-France

Rubinrot im Glas, in der Nase dunkle Kirsche, Wildkräuter, Vanille und Honig. Die Frucht klar und aromatisch, elegant und außergewöhnlich

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

## Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

<b>Elsässer Flammkuchen</b>	<b>11,00 €</b>
<i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	
<b>Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto</b>	<b>21,00 €</b>
<i>Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto</i>	
<b>Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan</b>	<b>20,50 €</b>
<i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>	
<b>Carpaccio von Felsen Pulpo an mediterranen Kartoffel-Olivensalat mit Paprikacreme</b>	<b>26,50 €</b>
<i>Carpaccio of rock pulpo with mediterranean potato and olive salad with paprika cream</i>	
<b>Schnitte von der ungestopften Gänseleber an Quittenkompott mit hausgebackener Brioche</b>	<b>28,50 €</b>
<i>Slices of unstuffed foie gras on quince compote with homemade brioche</i>	
<b>Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas</b>	
<i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>	
<b>Parmaschinken 30 Monate gereift</b>	<i>(klein/small) 10,50 € / (groß/large) 20,00 €</i>
<i>Parma ham 30 months cured</i>	
<b>Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift</b>	<i>(small klein) 10,50 € (groß /large) 20,00 €</i>
<i>Gran Reserva Serrano cured for 24 months</i>	

## Suppen/Soup

<b>Getrüffelte Maronenschaumsuppe mit gerösteten Mandeln</b>	<b>12,50 €</b>
<i>Truffled Cream soup of chestnut with roasted almonds</i>	

## ***Vegetarisch / Vegetarian***

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

***Rotweinrisotto mit pochierter Birne und Gorgonzola*** 19,50 €  
*Red wine risotto with poached pear and gorgonzola*

## ***Fisch / Fish***

***Yellow fin Thunfisch mit Krustentierschaum auf Curry-Kokoslinsen  
mit Kartoffel-Pastinakenpüree*** 39,50 €  
*Yellow fin tuna with crustacean on curry Coconut lentils with potato-parsnip 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 sautiertem gebratenen Kräuterseitlingen  
dazu Selleriepüree*** 37,50 €  
*Braised ox cheeks on sautéed herb mushrooms served with celeriac puree*

***Rosa gebratene Barbarie Entenbrust auf Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Pastinakenpüree*** 37,50 €  
*Pink roasted Barbarie duck breast on apple-red cabbage 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 Zwetschgenröster  
und hausgemachtem Mangosorbet (ca. 20min)*** 15,00 €  
*Guanaja Chocolate lava cake with plum compote 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.***