

Weißwein

2023 Grüner Veltliner trocken

Am Berg

Bernhard Ott, Nieder Österreich

Frischer grüner Apfel, Pampelmuse und Zitruszesten;
fruchtbetont mit kräutrig, würzigem Abgang, feine Säure

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

Rotwein

Maison la Berthaud

2020 Cuvée aus Grenache, Syrah & Cinsault, Côte du Rhône, Frankreich

Fruchtig in der Nase nach Waldbeeren mit einem Hauch von Säure und dezenten Taninen

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

Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

Elsässer Flammkuchen <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	11,00 €
Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto <i>Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto</i>	21,00 €
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>	20,50 €
Vitello Tonnato vom rosa gebratenem Kalbsfilet mit Kapern und Limettenfilets <i>Vitello Tonnato of pink fried veal fillet with capers and lime fillets</i>	26,50 €
Marinierte Rote Bete in Arganöl-Marinade mit Orange, Büffelmozzarella, geschmorter Aubergine und Koriander Kürbiskern-Pesto <i>Marinated beetroot in argan oil marinade with orange, buffalo mozzarella, braised eggplant and coriander-pumpkin seed pesto</i>	22,50 €
Frisch hauchdünn aufgeschnittener Schinken mit der Schwungrad - Aufschnittmaschine von Omas <i>Ham freshly thin sliced with the flywheel slicer by "Omas"</i>	
Parmaschinken 30 Monate gereift <i>Parma ham 30 months cured</i>	<i>(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €</i>
Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift <i>Gran Reserva Serrano cured for 24 months</i>	<i>(klein/small) 10,50 € (groß /large) 20,00 €</i>
Lomo de Bellota (Filet) <i>Iberico bellota fillet</i>	<i>(klein/small) 12,00 €/ (groß/large) 23,00 €</i>

Suppen/Soup

Schaumsuppe von rotem Curry, Cocos mit Zitronengras, Ingwer und Koriander <i>Foam soup of red curry, coconut with lemongrass, ginger and coriander</i>	12,50 €
--	----------------

Vegetarisch / Vegetarian

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

Risotto vom Hokkaidokürbis mit Comte-Käse 25,50 €
Risotto of Hokkaido-pumpkin with Comte-Cheese

Fisch / Fish

**Yellow fin Thunfisch an Krustentierschaum auf Ratatouillegemüse
und Süßkartoffel-Butternocken** 39,50 €
Yellow fin tuna with ratatouille and sweet potato-butter dumplings

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

**Rosa gebratener Rehrücken auf gebratenem Spitzkohl mit
orientalischem Süßkartoffel-Grießnocken** 49,50 €
Saddle of deer on fried pointed cabbage with oriental sweet potato semolina dumplings

Deichlammrücken auf Keniabohnen-Shiitakepilzgemüse und Kartoffel-Pastinakenpüree 39,50 €
Saddle of lamb on kenya beans -shiitake vegetables and potato-parsnip puree

Dessert

**Schnitte von der Haselnuss und Grand Cru Valrohna Schokolade
an Birnenkompott und Mokkaeis** 15,00 €
Slices of hazelnut and Grand Cru Valrohna chocolate with pear compote and mocha 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.