

## Weißwein

### 2023 Sauvignon Blanc II Weingut von Winning, Pfalz

In der Nase Saftig-exotische, gelbe Frucht: Maracuja, Stachelbeere, gelbe Paprika,  
etwas Zitronengras

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

## Rotwein

### 2020 Ursprung Rotwein Cuvée Weingut Markus Schneider, Pfalz

Cabernet Sauvignon, Portugieser, Merlot

Das Ergebnis dieser Cuvée bietet jede Menge verführerische Frucht umhüllt von einer samtig weichen  
Robe. Cassis, dunkle Beerenfrucht und feine Kräuterwürze.

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

## Vorspeisen & Salate /Starters & Salads

<b>Elsässer Flammkuchen</b> <i>Tarte flambée with onions, bacon and sour cream</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Saisonale Blattsalate in French Dressing mit gebratenen Edelfischen und Basilikumpesto</b> <i>Seasonal lettuce with French dressing, grilled fish and pesto</i>	<b>21,00 €</b>
<b>Carpaccio vom US-Rinderfilet mit Trüffel Crème Fraîche und frisch gehobeltem Parmesan</b> <i>Carpaccio of US beef fillet with truffled crème fraîche and Parmesan cheese</i>	<b>20,50 €</b>
<b>Marinierter weißer Spargel auf Büffelburratacreme, Pinienkernvinaigrette, Wildkräutersalat und Estragon-Kerbelaufguss</b> <i>Marinated white asparagus on buffalo burrata cream, pine nut vinaigrette, wild herb salad and tarragon-chervil infusion</i>	<b>23,50 €</b>
<b>Tatar vom Fassona Rind an Senfcreme mit eingelegten Perlwiebeln, Wachtelei und Brotchips</b> <i>Fassona beef tartar with mustard cream, pickled pearl onions, quail egg and bread chips</i>	<b>28,50 €</b>
<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>Parma ham 30 months cured</i>	<i>(klein/small) 10,50 €/ (groß/large) 20,00 €</i>
<b>Serrano Schinken Gran Reserva 24 Monate gereift</b> <i>Gran Reserva Serrano cured for 24 months</i>	<i>(small klein) 10,50 € (groß /large) 20,00 €</i>
<b>Lomo de Bellota ( Filet )</b> <i>Iberico bellota fillet</i>	<i>(klein/small) 12,00 €/ (groß/large) 23,00 €</i>

## Suppen/Soup

<b>Weißer Spargelschaumsuppe mit Kräuterseitlingen</b> <i>Asparagus foam soup with oyster mushrooms</i>	<b>12,50 €</b>
--	----------------

## ***Vegetarisch / Vegetarian***

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

**Risonudel- Bärlauchrisotto mit confierten Kirschtomaten, gerösteten Mandeln  
und Ziegenkäsecreme** 25,50 €  
*Risonudel wild garlic risotto with confit cherry tomatoes, roasted almonds and goat cheese cream*

## ***Fisch / Fish***

**Gebratenes Zanderfilet auf Roter Beete und Brunnenkresse-Kartoffelpüree** 37,50 €  
*Fillet of pike perch on beetroot and watercress mashed potatoes*

## ***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 Lammrücken unter der grünen Sauce-Kräuterkruste  
auf Auberginenkaviar und Rosmarin-Polenta-Nocken** 39,00 €  
*Pink roasted saddle of lamb under a green sauce and herb crust  
on eggplant caviar and rosemary polenta dumplings*

**Portion deutscher Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln** 24,50 €  
*White asparagus with Sauce Hollandaise and potatoes*

**mit kleinem Kalbsfilet /** with small fillet of veal + 17,50 €  
**mit gemischtem Schinken /** with mixed ham + 10,50 €  
**mit Räucherlachs /** with smoked salmon + 10,50 €

**Rosa gebratener Hirschrücken mit wildem Brokkoli und Kartoffel-Trüffelpüree** 45,00 €  
*Pink roasted saddle of deer with wild broccoli and potato truffle mash*

## ***Dessert***

**Baba au rhum von 7 Jahre Havanna Rum mit geschmorter Ananas und Fromage Blanc** 16,50 €  
*Baba au rhum with braised pineapple and fromage blanc*

**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.