

## Vorspeisen

Cremige Burrata von Büffel Bill <sup>1/3/7/8/12</sup>  
Eingelegte Tomberries, Senfrauke, Avocado, Tomatenrelish, Basilikumstein 22,00 €

Tranche von der Hausgebeizten Fjordforelle <sup>4/7/10</sup>  
Hokkaido Kürbis, Orange, Quinoa, gelber Frisée 23,00 €

Rinderrücken gebeizt mit Rauchkartoffeln, Radieschen, Feldsalat <sup>1/3/4/6/7/10</sup> 26,00 €

Kleiner Beilagensalat <sup>6/9/10/12</sup> 8,80 €  
Gemischter Vorspeisensalat <sup>6/9/10/12</sup> 14,00 €

## Zwischengänge

Sorbet mit Sekt aufgegossen 7,50 €

Schaumsuppe vom Atlantikhummer <sup>2/4/7/9/10/12</sup>  
Pomp Rose, Hummerklein 20,00 €

Cremesuppe vom Muskatkürbis und Kokos <sup>9/12</sup>  
Kernöl, Orange, Kashmir Curry - Vegan 16,00 €

## Hauptgerichte

Premium Rinderfilet mit Banyuls Jus <sup>3/7/9/10/12</sup>  
Kerbelknolle, Wirsing, Senfkorn, Kartoffelschnitte mit Herbsttrüffel 46,00 €

Eifler Hirschkalbsrücken mit Mole gewürzt <sup>1/3/7/8/9/10/12</sup>  
Moosbeeren, Schwarzwurzel, Maronengnocchis, Kirschessigjus 42,00 €

Geschmorte Bäckchen vom Regionalem Ochsen <sup>6/7/9/10/12</sup>  
Pastinakenpüree, Romanesco, Saisonpilze 38,00 €

Bio-Lachs aus den atlantischen Gewässern Irlands <sup>1/3/6/7/8/12</sup>  
Herbsttrüffel, Blumenkohl, Bergamotte, Tomberries, wilder Pak Choi 39,00 €

## Vegetarisch

Spinat-Kartoffel Ravioli, Blattspinat, Burrata, Ofen Tomaten 32,00 €

## Vegan

Zweierlei Vegane Gnocchis mit Pesto Rosso <sup>1/6/8</sup>  
geschmorter Hokkaidokürbis, BBQ Tomaten, Saisonpilze 28,00 €

## Dessert

Vanille- Macadamia Törtchen <sup>1/3/7</sup>  
eingelegte Orange, Pralineneiscreme 18,00 €

Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen <sup>7</sup> 18,00 €

Veganes Bio-Eis (Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten)  
zwei feine Schokoladenspezialitäten <sup>1/7/8</sup> pro Kugel 3,80 €  
4,00 €

## Saisonales 3-Gänge Menü

\*

### Vorspeise

Tranche von der hausgebeizten Fjordforelle <sup>4/7/10</sup>  
Hokkaido Kürbis, Orange, Quinoa, gelber Frisée

\*\*

### Hauptgang

Cordon Bleu vom Label Rouge Schwarzfederhuhn <sup>7/9/10/12</sup>  
gefüllt mit Englischem Cheddar, mild geräuchertem Landschinken,  
glasiertem Gemüse, Pastinakenpüree

### oder vegetarisch

Spinat-Kartoffel Ravioli, Blattspinat, Burrata, Ofen Tomaten  
weisse Tomaten Soße

\*\*\*

### Dessert

Vanille- Macadamia Törtchen<sup>1/3/7</sup>  
eingelegte Orange, Pralineneiscreme

**59,00 €**

## Saisonales 2-Gänge Menü

\*

### Vorspeise

Tranche von der hausgebeizten Fjordforelle <sup>4/7/10</sup>  
Hokkaido Kürbis, Orange, Quinoa, gelber Frisée

\*\*

### Hauptgang

Cordon Bleu vom Label Rouge Schwarzfederhuhn <sup>7/9/10/12</sup>  
gefüllt mit Englischem Cheddar, mild geräuchertem Landschinken,  
glasiertem Gemüse, Pastinakenpüree

### oder vegetarisch

Spinat-Kartoffel Ravioli, Blattspinat, Burrata, Ofen Tomaten  
Weisse Tomaten Soße

\*\*\*

inklusive einem Espresso oder Kaffee mit zwei feinen Schokoladenspezialitäten <sup>1A/7/8G</sup>

**49,00 €**