

SPEISEKARTE

Vorspeisen:

Pulpo im Dim Sum mit Sojasud und Edamame	16,-
Komposition von Sellerie, Wachtelbrust, gefüllter Keule und Eigelb	19,-
Kanadischer Hummer mit Spargelmousse und roh mariniertem Spargel	21,-

Suppe:

Bärlauchcremesuppe mit gefüllter Morchel	12,-
--	------

Zwischengerichte:

Filet vom Kabeljau im Sous Vide gegart / Erbse / Morchel und Sherry Sud	24,-
Als Hauptgericht	36,-
Sardine / Paprika / Quinoa / Sud von Pistou	23,-
Als Hauptgericht	34,-

Weder Fisch noch Fleisch:

Gebratener Spargel auf Ziegenquark mit Mohngel und Orangen	12,-
Falsche Tomate Basilikumkaviar, Olivenöl	14,-
Carponata mit Pinienkernen, Rosinen, Foccacia	18,-
Quinoa Couscous, gepickelte Pilze, Spinatsalat, Ra zel Hanout Mayonnaise	21,-

Hauptgerichte:

Flanksteak in der Pfeffermixkruste, Ragout von der Backe, Baby Pak Choy, Riesen Pommes und Ochsenmark	34,-
Eifel Lamm / Bohnen / Chorizo / Kreuzkümmel	36,-

Dessert:

Mille feuille von Rhabarber mit Champagnercremeeis	12,-
Waldmeister, Erdbeere und weißes Schokoladeneis	14,-
Gaperon im Blätterteig gebacken und Natur mit Apfelkompott	15,-
Käseteller mit 5 Sorten vom Affineur Waltmann aus Erlangen mit Beilagen	17,-

Menü Klassik

Kanadischer Hummer mit Spargelmousse und roh mariniertem Spargel

Bärlauchcremesuppe mit gefüllter Morchel

Pulpo im Dim Sum mit Sojasud und Edamame

Flanksteak in der Pfeffermixkruste, Ragout von der Backe, Baby Pak Choy, Riesen Pommes und
Ochsenmark

Mille feuille von Rhabarber mit Champagnercremeeis

Menü als 5 Gang		89,-
Menü als 4 Gang	Hummer, Bärlauch, Rind, Rhabarber	68,-
Menü als 3 Gang	Bärlauch, Rind, Rhabarber	49,-

Menü Modern

Sellerie / Wachtel / Eigelb

Filet vom Kabeljau im Sous Vide gegart / Erbse / Morchel Sherry Sud

Sardine / Paprika / Quinoa / Sud von Pistou

Eifel Lamm / Bohnen / Chorizo / Kreuzkümmel

Waldmeister / Erdbeere / weißes Schokoladeneis

Menü als 5 Gang		112,-
Menü als 4 Gang	Wachtel, Kabeljau, Lamm, Erdbeere	94,-
Menü als 3 Gang	Kabeljau, Lamm, Waldmeister	74,-