

OSMAN<sup>30</sup>

### à la Carte / Einzelgerichte

#### Vorspeise

Hors d'oeuvres vom Wagen	<b>pro Portion</b> 6,00 €
Kleiner Beilagensalat	6,50 €
Vorspeisensalat	9,90 €

#### Zwischengang

Sorbet (mit Sekt aufgegossen)	5,50 €
Suppe mit hausgebackenem Brot	8,90 €

#### Hauptgerichte

Premium Rinderfilet <sup>1,3,7,8,9</sup>	39,00 €
Kartoffelkrapfen, Variation von Beete, Walnuss, Sherryjus	

Rosa Hirschkalbsrücken <sup>1,3,7,9</sup>	32,00 €
Spinat Schupfnudeln, Artischocke, Preiselbeerjus	

Mit Trüffel gefüllte Brust vom Kapaun <sup>7,9</sup>	32,00 €
Süßkartoffelpüree, Brokkoli, Madeirasauce	

Gegrillter Zackenbarsch <sup>2,4,7,9</sup>	34,00 €
Erbsenpüree, Chicorée, Orangen-Butter-Sauce	

Tagesempfehlung	34,00 €
-----------------	---------

#### vegetarisch/vegan

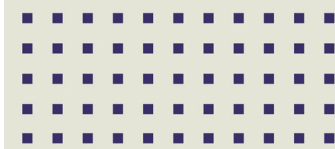
Gebackene Süßkartoffel <sup>6,8,9</sup>	24,00 €
Pistazienpüree, eingelegte Cherrytomaten, Amaranth, Kräuteröl-Creme-Sauce	

#### Dessert

Süße Versuchung / Tutti Frutti <sup>1,3,7</sup>	12,50 €
Passionsfruchtgel und Coulis, gegrillte Ananas, Strudelteig Cracker, eingelegte Kiwi, Crumble, Eiweiß Baisers, Matcha-Zitronengras-Eis	

Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen <sup>7</sup>	16,50 €
--	---------

ab 7 Personen servieren wir ausschließlich unser 3-Gänge Menü



OSMAN<sup>30</sup>

### 3-Gänge Menü

#### Vorspeise

Hors d'oeuvres vom Wagen (3 Stück zur Auswahl)

#### Hauptgerichte zur Wahl

Premium Rinderfilet <sup>1,3,7,8,9</sup>  
Kartoffelkrapfen, Variation von Beete, Walnuss, Sherryjus  
(Aufpreis 7,50 € zum Menüpreis)

#### oder

Rosa Hirschkalbsrücken <sup>1,3,7,9</sup>  
Spinat Schupfnudeln, Artischocke, Preiselbeerjus

#### oder

Mit Trüffel gefüllte Brust vom Kapaun <sup>7,9</sup>  
Süßkartoffelpüree, Brokkoli, Madeirasauce

#### oder

Gegrillter Zackenbarsch <sup>2,4,7,9</sup>  
Erbsenpüree, Chicorée, Orangen-Butter-Sauce  
(Aufpreis 4,00 € zum Menüpreis)

#### oder

fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung  
(Aufpreis 4,00 € zum Menüpreis)

#### oder vegetarisch/vegan

Gebackene Süßkartoffel <sup>6,8,9</sup>  
Pistazienpüree, eingelegte Cherrytomaten, Amaranth, Kräuteröl-Creme-Sauce

#### Dessert

Tutti Frutti <sup>1,3,7</sup>  
Passionsfruchtgel und Coulis, gegrillte Ananas, Strudelteig Cracker, eingelegte Kiwi, Crumble, Eiweiß Baisers, Matcha-Zitronengras-Eis

#### oder

Käsespezialitäten von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

3-Gänge-Menü **49,00 €**

3-Gänge-Menü mit Beilagensalat **55,50 €**

4-Gänge-Menü mit Sorbet **54,50 €**

<sup>1</sup> Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybrid-stämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <sup>2</sup> Krebstiere und Krebstiererzeugnisse, <sup>3</sup> Eier und Eierzeugnisse, <sup>4</sup> Fisch und Fischerzeugnisse, <sup>5</sup> Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, <sup>6</sup> Soja und Sojaerzeugnisse, <sup>7</sup> Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose), <sup>8</sup> Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, <sup>9</sup> Sellerie und Sellerieerzeugnisse, <sup>10</sup> Senf und Senferzeugnisse, <sup>11</sup> Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse, <sup>12</sup> Schwefeldioxid und Sulfite von mehr als 10 mg/kg, <sup>13</sup> Lupine und Lupinenerzeugnisse\*, <sup>14</sup> Weichtiere (Mollusken) und Weichtiereerzeugnisse\*