

à la Carte / Einzelgerichte

Vorspeise

Marinierte San Marzano Tomate und Mozzarella von Büffel Bill ^{7,8,10}
Wilde Rauke, Pinienkerncreme, Basilikum 15,90 €

Französische Lachsforelle in Variation ^{1/4/6/7/9/10}
mild geräuchert, gebeizt, gebraten, Sauerklee, Kopfsalatmousse, Kürbis 18,90 €

Scheiben vom gebeiztem Rinderrücken ^{1/6/7/9/10}
Topinambur, Rote Bete, Frischkäse, Rosenkohl 17,90 €

Kleiner Beilagensalat 7,70 €
Gemischter Vorspeisensalat 12,50 €

Zwischengang

Sorbet (mit Sekt aufgegossen) 5,50 €

Hauptgerichte

Premium Rinderfilet an Trüffelsauce ^{1/7/9/10}
Gegrilltes Wurzelgemüse, Ofenkartoffeln 39,00 €

Entenbrust rosa gebraten ^{6/7/9/10/12}
Boskop, Spitzkohl, Knollenselleriepüree 35,00 €

Bäckchen vom Kalb sanft geschmort ^{1/2/7/9/10/12}
Champignons, Petersilienwurzel, Portweinschalotten, Kalbssterte-Gyozas 38,00 €

Loup de Mer auf geflammten Ochsenherztomaten ^{1/2/3/4/7/9/10}
Pinienkern-Kartoffelschmelze, grüner Spargel, Rauchtomatenjus 36,00 €

vegetarisch/vegan

Schnittlauchrisotto auf Algencreme ^{6/7/9/10/12}
Tomaten- Sojasud, Orangentomaten, Blattspinat, Yamswurzel, Passe- Pierre
- auf Wunsch für Veganer ohne Parmesan zubereitet ^{6/9/10/12} 24,00 €

Dessert

Süße Versuchung ^{1/3/7/8/11}
Heidelbeeren, Schokoladencreme und Mousse, Karamelleis 12,50 €

Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen ⁷ 16,50 €

3-Gänge Herbstmenü

Vorspeise

Kürbis Allerlei ^{1/3/7}
Karotte, Griechischer Joghurt, Kresse

Hauptgerichte zur Wahl

Das Beste vom Perlhuhn ^{6/7/8/9/10}
Pekannuss, wilder Blumenkohl, Pastinake, Kräutersaitling

oder vegetarisch/vegan

Schnittlauchrisotto auf Algencreme ^{6/7/9/10/1}
Tomaten- Sojasud, Orangentomaten, Blattspinat, Yamswurzel, Passe- Pierre

Dessert

Süße Versuchung ^{1/3/7/8/11}
Heidelbeeren, Schokoladencreme und Mousse, Karamelleis *

39,00 €

*Gern können Sie statt Dessert auch unseren Käseteller vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen bestellen, dafür berechnen wir einen Aufpreis von 5,00 € zum Menü.