

### Vorspeisen

Tomate-Mozzarella „OSMAN30 Style“ <sup>7</sup> Büffel Bill Mozzarella, Heirloom Tomaten, Avocado, Pinienkerncreme	16,90 €
Vier gebratene Tiefseegarnelen mit Macadamia <sup>2/7/8</sup> Erbsen, Blumenkohlcreme, spicy Ananas	19,90 €
Gewürz-Fjordforelle <sup>1/4/6/8/9/10</sup> Rettich, Avocado, Ponzu, Grapefruit, Kokos	18,90 €
Kleiner Beilagensalat <sup>6/9/10/12</sup> Gemischter Vorspeisensalat <sup>6/9/10/12</sup>	7,70 € 12,50 €

### Zwischengänge

Sorbet mit Sekt aufgegossen	5,50 €
Schaumsüppchen vom Atlantik Hummer <sup>2/4/7/9/10/12</sup> Hummerklein, Tomate, junger Lauch	16,00 €

### Hauptgerichte

Premium Rinderfilet an Madairajus <sup>1/3/7/9/12</sup> Wurzelgemüse, Zwiebel, Kartoffelroulade	39,00 €
Drei mal Milchkalb <sup>1/7/9/12</sup> Filet, Backe, Bries, Lila Süßkartoffel, Kerbelknolle, Pak Choi	37,00 €
Carre vom Salzwiesenlamm <sup>1/7/9/12</sup> Breite Bohnen, Bohnengelee, Fregola Sarde, Ofentomaten, Schalotten-Thymianjus	38,00 €
Islandkabeljau in Sake eingelegt <sup>4/7/9/10/12</sup> Dashi Beurre Blanc, Senfkorn, Gurke, Ochsenherztomate, Salty Fingers, Basmati Reis	36,00 €

### Vegetarische/Vegane Hauptgerichte

Kamutt Spaghetti in Basilikumpesto <sup>1/7/9/12</sup> Datteltomaten, Zucchini, Parmesan (vegan ohne Parmesan zubereitet)	20,00 €
Miso Blumenkohl aus dem Ofen (vegan) <sup>6/8/9</sup> Kokos-Currysauce, geflammte Birne, Bio-Quinoa, Zucchini, getrocknete Oliven	20,00 €

### Dessert

Süßes Dessert - Blaubeer Törtchen mit Banane- Ingwer gefüllt <sup>1/3/7/8</sup> Schoko-Mandelsand, Joghurtschwamm, Blaubeergel, Matcha Financier, Jasminreis Eis	14,00 €
Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen <sup>7</sup>	16,50 €
Veganes Bio-Eis (Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten)	pro Kugel 3,50 €
Zwei feine Schokoladenspezialitäten <sup>1/7/8</sup>	4,00 €

### 3-Gänge Herbstmenü

\*

#### Vorspeise

Tomate-Mozzarella „OSMAN30 Style“ <sup>7</sup>  
Büffel Bill Mozzarella, Heirloom Tomaten, Avocado, Pinienkerncreme

\*\*

#### Hauptgericht

Das Beste vom Marensin Perlhuhn <sup>1/3/7/8/9</sup>  
geschmorter Kürbis, Romanesco, Tagliatelle, gebundener Hühneressenz  
(Auf Anfrage servieren wir einen vegetarischen Hauptgang als Alternative.)

\*\*\*

#### Dessert

Süßes Dessert - Blaubeer Törtchen mit Banane- Ingwer gefüllt <sup>1/3/7/8</sup>  
Schoko-Mandelsand, Joghurtschwamm, Blaubeergel, Matcha Financier, Jasminreis Eis

oder

Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen <sup>7</sup>

**49,00 €**

### 2-Gänge Herbstmenü

\*

#### Vorspeise

Tomate-Mozzarella „OSMAN30 Style“ <sup>7</sup>  
Büffel Bill Mozzarella, Heirloom Tomaten, Avocado, Pinienkerncreme

\*\*

#### Hauptgericht

Das Beste vom Marensin Perlhuhn <sup>1/3/7/8/9</sup>  
geschmorter Kürbis, Romanesco, Tagliatelle, gebundener Hühneressenz  
(Auf Anfrage servieren wir einen vegetarischen Hauptgang als Alternative.)

\*\*\*

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

**39,00 €**