

Vorspeisen

Caprese in Textur ^{1/6/7/10} Honigtomate, Mozzarella vom Büffel Bill, Basilikum, Papadam (gerne auch mit veganem Feta zubereitet)	22,00€
Scheiben vom Gebeizten Fjordforelle ^{4/7/10} Ringelbeete, Gurke, Salty Fingers, Kaviar, Sauercreme	24,00 €
Hausgebeizter Rinderrücken ^{4/7/10} Wintergemüse, Misocreme, Rapunzelsalat	22,00 €
Kleiner Beilagensalat ^{6/9/10/12} Gemischter Vorspeisensalat ^{6/9/10/12}	8,80 € 14,00 €

Zwischengänge

Sorbet mit Sekt aufgegossen	7,50 €
Schaumsuppe von der Schwarzwurzel ^{1/3/6/9/12} Kartoffelflan, gebackene Perlhuhnpraline -Für Vegetarier ohne gebackene Perlhuhnpraline ^{6/9/12}	18,00 € 16,00 €
Gerösteter Blumenkohl mit Kokos ^{2/4/6/7/8/9/12} Hummer, spicy Ananas, Feiner Frisee	26,00 €

Hauptgerichte

Premium Rinderfilet auf Waldpilzcreme ^{6/7/9/10/12} Bimi, Schalotten, Kartoffellschnitte, Sauce Café de Paris	46,00 €
Geschmorte Lammhaxe ^{5/6/7/9/10/12} Artischocken, Oliven, Tomate, Salzzitrone, Thymiankartoffeln	39,00 €
Filet und Bäckchen vom Eifeler Kalb ^{6/7/8/9/10/12} Petersilienwurzel, Cranberry, Rosenkohl, Trüffeljus	42,00 €
Island Kabeljau & Rotgarnele ^{2/4/6/7/9/10/12} Ochsenherztomate, Avocado, Fenchel, Dillblüte, Bouilliabaisesus	42,00 €

Vegetarische/Vegane Hauptgerichte

Handgemachte Gyozas ^{1/3/6/7/8} Kohlrabi in Macis, Pak Choi, Brokkoli, Buchenpilze, Hummus	32,00 €
--	---------

Dessert

Buttermilchmousse mit Duftmango ^{1/3/7/8} Minzbiskuit, Ananas-Passionsfruchteis, Joghurtstein	18,00 €
Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen ⁷	18,00 €
Veganes Bio-Eis (Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten)	pro Kugel 3,80 €

Zwei feine Schokoladenspezialitäten ^{1/7/8}	4,00 €
--	--------

Saisonales 3-Gänge Menü

*
Vorspeise Caprese in Textur ^{1/6/7/10} Honigtomate, Mozzarella vom Büffel Bill, Basilikum, Papadam (gerne auch mit veganem Feta zubereitet)
**
Hauptgericht Das beste vom Marensin Perlhuhn ^{1/6/7/9/10/12} Ingwermöhren, Cous-Cous, Pinienkerne, Petersilienöl
oder vegetarisch/vegan Handgemachte Gyozas ^{1/3/6/7/8} Kohlrabi in Macis, Pak Choi, Brokkoli, Buchenpilze, Hummus

Dessert Buttermilchmousse mit Duftmango ^{1/3/7/8} Minzbiskuit, Ananas-Passionsfruchteis, Joghurtstein
59,00 €

Saisonales 2-Gänge Menü

*
Vorspeise Caprese in Textur ^{1/6/7/10} Honigtomate, Mozzarella vom Büffel Bill, Basilikum, Papadam (gerne auch mit veganem Feta zubereitet)
**
Hauptgericht Das beste vom Marensin Perlhuhn ^{1/6/7/9/10/12} Ingwermöhren, Cous-Cous, Pinienkern Petersilienöl
oder vegetarisch/vegan Handgemachte Gyozas ^{1/3/6/7/8} Kohlrabi in Macis, Pak Choi, Brokkoli, Buchenpilze, Hummus

inklusive einem Espresso oder Kaffee mit zwei feinen Schokoladenspezialitäten ^{1/7/8}
49,00 €