

Sehr geehrte Gäste,

wie schön, dass Sie bei uns sind.

Nachfolgend finden Sie mit Herz und Leidenschaft
zusammengestellte Speisen.

Unsere Kollegen stehen Ihnen für all Ihre Fragen und Wünsche gerne
beratend zur Verfügung.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind,
informieren Sie bitte unser Serviceteam.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in
den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Preise sind Inklusivpreise

Menü Kurfürstenstube

Sashimi vom Thunfisch mit Aromen von Kaffir-Limette
Avocadocrème & Gurkensorbet € 24,-

Schaumsuppe vom Atlantik Hummer € 18,-

Pommersches Roastbeef mit badischem Spargel
Kartoffelmousseline, Roscoff Zwiebel & Morchelsauce € 38,-

Crèmeux von Zitronenverbene
Joghurtsorbet & Brombeeren € 16,-

3-Gang Menü à € 70,- (ohne Hummer)

4-Gang Menü à € 85,-

4-Gang Menü mit Weinbegleitung à € 125,-

Vorspeisen

Kopfsalatherzen mariniert mit Buttermilchdressing
geröstete Nüsse & Himbeeren € 14,-

Spargelsalat mit Tranchen vom Label Rouge Lachs
Löwenzahn, Brunnenkresse und Haselnussvinaigrette
€ 24,-

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanmousse
Entenleber, Trüffelvinaigrette & Frisée
€ 26,-

Suppe

Schaumsuppe von der Kurpfälzer Kartoffel
pochiertes Wachtelei & Trüffel
€ 12,-

Zwischengang

Norwegische Jakobsmuscheln & Risotto
Kokosnussaromen, Korianderpesto & Curryschaum
€ 24,-

Unser Klassiker für Sie am Tisch zubereitet

Steak Tatar

Irisches Rinderfilet, Bio Hühnerrei & Steinofenbrot

€ 26,-

auf Wunsch...

... mit Sardinen, Brioche & Zitrone € 14,-

Hauptgänge

Glasierte Spargelravioli mit mariniertem Rübsteiel

San Marzano Tomaten, Pinienkernmarinade & Basilikum

€ 21,-

Geangelter Island Seeteufel mit Safran-Paellasud

confierte Ochsenherztomate & Sauce Rouille

€ 39,-

Rosa Rücken und geschmorter Nacken vom Salzwiesenlamm

Fregola, Lange Bohnen & Tomatensalsa

€ 40,-

Käse

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
Senf, Chutney, Früchtebrot & Obst
Stück à € 5,00

Desserts

Schnitte von Marcona Mandel-Nougat
geschmolzener Topfenknödel & Himbeersorbet
€ 15,-

Unsere „Crema Catalana“ mit Mara de Bois Erdbeersorbet
Rhabarber, Mousse von Sauerrahm & Cassissauce
€ 16,-