

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.

Unsere Preise sind Inklusivpreise

*Dear guests,*

*Thank you for joining us today.*

*Below you will find  
a lovingly composed selection of set menus.*

*Our staff will be more than happy to help you  
and answer any question you might have.*

*Please let our service team know if you suffer from any allergies.*

*Our prices are inclusive of all charges*

## Abendmenü | Dinner menu

In Meersalz gebeizter Lachs auf Pommerysenf-Mousse  
mit Staudensellerie, grünem Apfel und Dickmilch

*Stained sea salt salmon with Pommery mustard mousse, celery, green apple and set milk* a) c) d) g) i) j)

€ 26,-

\*\*\*

Geschäumte Kartoffel-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele

*Potato cream soup with grilled king prawn* a) c) d) g) i)

€ 16,-

\*\*\*

Filet vom Holsteiner Kalb mit Sauce béarnaise,  
Pastinakengemüse, Wurzelcreme und Pommes Dauphine

*Filet of regional veal with béarnaise sauce, parsnip, cream of root vegetables and potato cruller* a) c) g) i) j)

€ 40,-

\*\*\*

Mousse von Périgord Walnüssen

mit Valrhona Schokolade, Conference Birne und kalt gerührten Johannisbeeren

*Mousse of Périgord walnuts with Valrhona chocolate, Conference pear and currents* a) c) g) h)

€ 16,-

3-Gang Menü (ohne Suppe) à € 82,-

*3-course menu (without soup) à € 82,-*

4-Gang Menü à € 98,-

*4-course menu à € 98,-*

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

## Vorspeisen | Starters

Marinierte Pflück- und Spinatsalate 

mit Kräuter-Olivenöl-Dressing, Chicorée und Gartenkresse

*Marinated lettuce and spinach salad with herbal olive oil dressing, chicory and water cress* **a) h) j)**

€ 15,-

Wahlweise mit... | optional with...

½ Avocado, mariniert € 6,-

*½ Avocado, marinated*

Gegrillter Riesengarnele € 5,-

*Grilled king prawn* **b)**

In Meersalz gebeizter Lachs auf Pommerysenf-Mousse

mit Staudensellerie, grünem Apfel und Dickmilch

*Stained sea salt salmon with Pommery mustard mousse, celery, green apple and set milk* **a) c) d) g) i) j)**

€ 26,-

Tatar vom pommerschen Fleckvieh

mit Gewürzmayonnaise, Roter Bete und Sauerampfer

*Tartar of Pomeranian beef with spice mayonnaise, beetroot and sorrel* **a) c) g) i) j)**

€ 28,-

Terrine von Elsässer Bio-Entenleber

mit Birnenkompott, langem Pfeffer, Passionsfrucht und lauwarmem Butterbrioche

*Terrine of Alsatian organic duck liver with pear compote, pepper,*

*passion fruit and lukewarm butter brioche* **a) c) g) h) o)**

€ 30,-

**...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6**

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6



= vegan bestellbar

## Suppe | *Soup*

Doppelte Kraftbrühe vom Holsteiner Rind mit kleiner Tellersülze

*Double consommé of regional beef with aspic* **g) i)**

€ 15,-

Geschäumte Kartoffel-Cremesuppe mit gebratener Riesengarnele

*Potato cream soup with grilled king prawn* **a) c) d) g) i)**

€ 16,-

## Sorbet | *Sorbet*

Sorbet von Herzkirschen mit Eichenfass Balsamico und Buttermilchschaum

*Sorbet of heart cherries with balsamic vinegar and butter milk foam* **g)**

€ 9,-

## Zwischengericht | *Entremets*

Gebratene Jakobsmuschel mit Trüffelschaum,

Artischockenherzen, wildem Broccoli und cremigem Acquerello-Risotto

*Roasted scallops with truffle foam, artichokes, wild broccoli and creamy risotto* **a) b) d) f) g) i)**

€ 26,-


**...)** Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6



= vegan bestellbar

## Hauptgänge | Main courses

Hausgemachte Kürbistortellini mit Kürbiskernölschaum,   
Gewürzkürbis, Mangold und Ingenheimer Bombenquitten  
*Homemade pumpkin tortellini with pumpkin seed oil foam, pumpkin,  
mangel and regional quince* a) c) f) g) h) i)  
€ 29,-

Filet vom Wildfang-Wolfsbarsch mit Champagnerschaum,  
Blattspinat, Champignons und gebackenen Pommes Carrée  
*Filet of sea bass with champagne foam, leaf spinach, mushrooms and baked diced potatoes* b) d) g) i) j)  
€ 38,-

Filet vom Holsteiner Kalb mit Sauce béarnaise,  
Pastinakengemüse, Wurzelcreme und Pommes Dauphine  
*Filet of regional veal with béarnaise sauce, parsnip, cream of root vegetables and potato cruller* a) c) g) i) j)  
€ 40,-

Gebratener Rücken vom heimischen Hirsch mit Gewürzschmelze,  
Rosenkohlcreme, Steinpilzcrêpe und handgerührten Preiselbeeren  
*Roasted saddle of regional deer with spice sauce,  
Brussel sprout cream, crêpe of ceps and cranberries* a) c) g) h) i)  
€ 42,-

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

## Käse | Cheese

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

*Selection of matured raw milk cheese from maître Affineur Waltmann* a) c) e) g) h)

4 Stück € 18,-

4 Piece € 18,-

## Desserts | Desserts

Mousse von Périgord Walnüssen

mit Valrhona Schokolade, Conference Birne und kalt gerührten Johannisbeeren

*Mousse of Périgord walnuts with Valrhona chocolate, Conference pear and currants* a) c) g) h)

€ 16,-

Gâteau von Opalys Kuvertüre

mit Spekulatiusgewürz, geschmelztem Topfenknödel,  
eingelegten Zwergorangen und Eis am Stiel

*Cake of Opalys couverture*

*with speculoos spice, melted curd dumpling, orange and ice lolly* a) c) g) h) o)

€ 18,-

Sollten Sie vegetarische oder vegane Speisen wünschen, stehen Ihnen unsere Servicekollegen  
für Empfehlungen gerne zur Verfügung.

*Our staff will recommend you more vegetarian or vegan dishes.*

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend aus regionalem Anbau.

*We obtain our products mainly from regional farming.*

**a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte  
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite**

*a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits  
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites*