

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*

## Trüffelmenü | Truffle menu

Törtchen von Elsässer Bio-Entenleber  
mit Périgord Trüffel, Marcona Mandeln, Butterbrioche und Bühlertaler Pflaumen  
*Tartlet of organic duck liver with Périgord truffle, almonds, butter brioche and regional plums* <sup>a) c) g) h) o)</sup>

€ 32,-

\*\*\*

Schaumsuppe von Artischocken mit gegrillter Rotschwanzgarnele und Trüffelraviolo  
*Foam soup of artichokes with grilled red tail prawn and truffled raviolo* <sup>a) c) d) g) i)</sup>

€ 20,-

\*\*\*

Filet & Wange vom pommerschen Rind mit getrüffelter Sauce bordelaise,  
wildem Brokkoli, Portweinschalotten-Chutney und Pommes Lorette

*Filet & cheek of regional beef with Bordelaise sauce,  
wild broccoli, port wine shallot chutney and Pommes Lorette* <sup>a) c) g) i) j)</sup>

€ 42,-

\*\*\*

Gâteau von Caramelia Kuvertüre & Espressobohnen  
mit Fleur de Sel, geschmorten Feigen und Sambuca Siziliana

*Cake of Caramelia couverture & espresso beans  
with Fleur de Sel, stewed figs and Sambuca* <sup>a) c) g) h) o)</sup>

€ 18,-

3-Gang Menü (ohne Suppe) à € 90,-

3-course menu (without soup) à € 90,-

4-Gang Menü à € 109,-

4-course menu à € 109,-

## 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 € 7,-

*½ Avocado, marinated*

Gegrillte Riesengarnelen 3 Stück € 16,-

*Grilled king prawns 3 pieces* **b)**

Gebackener Ziegenfrischkäse auf Carpaccio von der Chioggia Rübe 

mit Himbeeressig, mariniertem Feldsalat, Walnüssen und Rote Bete-Couscous

*Baked goat cheese with carpaccio of Chioggia root, raspberry vinegar,  
marinated lamb's lettuce, walnuts and beetroot couscous* **a) c) g) h) j)**

€ 24,-

Mittelstück vom Ikarimi Lachs aus dem Polarmeer

mit Büsumer Krabben, grünem Spargel und Dill-Gewürzöl

*Center cut of Arctic Ocean Ikarimi salmon*

*with regional shrimps, green asparagus and dill spice oil* **a) c) d) g) i) j)**

€ 28,-

Törtchen von Elsässer Bio-Entenleber

mit Périgord Trüffel, Marcona Mandeln, Butterbrioche und Bühlertaler Pflaumen

*Tartlet of organic duck liver with Périgord truffle, almonds, butter brioche and regional plums* **a) c) g) h) o)**

€ 32,-

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

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



= vegan bestellbar

# Unser Klassiker für Sie am Tisch zubereitet

## *Prepared directly at your table*

### Steak Tatar

150gr pommersches Rinderfilet, Bio Hühnerei & Steinofenbrot

*Steak tartar*

150g Pomeranian beef filet, organic egg and stone-baked bread <sup>a) c) d) g) h) j)</sup>

€ 30,-

## Suppe | *Soup*

Essenz von Steinpilzen mit Gänseleber Bon-Bon

*Essence of ceps with goose liver bon-bon* <sup>i) j)</sup>

€ 18,-

Schaumsuppe von Artischocken mit gegrillter Rotschwanzgarnele und Trüffelraviolo

*Foam soup of artichokes with grilled red tail prawn and truffled raviolo* <sup>a) c) d) g) i)</sup>

€ 20,-

## Sorbet | *Sorbet*

Sorbet vom Granny Smith Apfel mit Skyr und Szechuan Pfeffer

*Sorbet of Granny Smith apple with Skyr and Szechuan pepper* <sup>g)</sup>

€ 10,-

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

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




= vegan bestellbar

## Zwischengericht | Entremets

Gebratene Jakobsmuschel mit Trüffelschaum,  
Artischockenherzen und cremigem Acquerello-Risotto  
*Roasted scallops with truffle foam, artichokes and creamy risotto* <sup>a) b) d) f) g) i)</sup>  
€ 28,-

## Hauptgänge | Main courses

Caramelle gefüllt mit Steinpilzen & Ziegenkäse   
mit Schaum vom Lieblingskren, mariniertem Blattmangold und Pinienkernöl  
*Caramelle filled with ceps & goat cheese*  
*with horseradish foam, leaf mangel and pine nut oil* <sup>a) c) f) g) h) i)</sup>  
€ 30,-

Filet vom Bretnoischem Steinbutt mit Sauce Beurre monté,  
Kaviar St. James, gedämpftem Rosenkohl und Pommes Olives  
*Filet of turbot with Beurre monté sauce, St. James caviar, steamed brussels sprout and Pommes Olives* <sup>b) d)</sup>  
<sup>g) i) j)</sup>  
€ 40,-

Filet & Wange vom pommerschen Rind mit getrüffelter Sauce bordelaise,  
wildem Brokkoli, Portweinschalotten-Chutney und Pommes Lorette  
*Filet & cheek of regional beef with Bordelaise sauce,*  
*wild broccoli, port wine shallot chutney and Pommes Lorette* <sup>a) c) g) i) j)</sup>  
€ 42,-

Heimischer Hirsch "Baden Baden" mit Gewürzschmelze,  
Spätburgunderjus, Johannisbeer-Rotkohl, Angevine-Birne und gefülltem Kartoffelknödel  
*Regional deer "Baden Baden" with spice sauce,*  
*Pinot noir gravy, red cabbage, Angevine pear and filled potato dumpling* <sup>a) c) g) h) i)</sup>  
€ 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 € 20,-

4 Piece € 20,-

## 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)

€ 17,-

Gâteau von Caramelia Kuvertüre & Espressobohnen

mit Fleur de Sel, geschmorten Feigen und Sambuca Siziliana

*Cake of Caramelia couverture & espresso beans*

*with Fleur de Sel, stewed figs and Sambuca* 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