

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

Menü Kurfürstenstube | *Menu Kurfürstenstube*

Tatar vom mildgeräucherten Sockeye Wildlachs mit eigenem Kaviar,
eingelegter Gartengurke, Sud vom Granny Smith Apfel und Staudensellerie

*Tartar of smoked Sockeye wild salmon with own caviar,
pickled cucumber, brew of Granny Smith apple and celery* a) d) g) h) i)

Warme Vichyssoise von der Pfälzer Annabelle Kartoffel
mit gespickter Brust und Praline vom Stubenküken

Warm Vichyssoise of Palatinate Annabelle potato with larded breast and praline of spring chicken a) c) f) g) h) i)

Glasierter Schwanz und gebackene Praline vom kanadischen Hummer
mit sautiertem Pak Choi und leichtem Limetten-Curry-Schaum

Glazed tail and baked praline of Canadian lobster with sautéed Pak Choi and lime curry foam a) b) c) d) g) i) j)

Rosa gebratener Rücken vom Mecklenburger Weiderind mit Sauce Foyot,
eingelegten Steinpilzen und cremiger Kartoffel-Mousseline

Roasted saddle of regional beef with Foyot sauce, pickled ceps and creamy potato mousseline a) c) g) i) j)

Gestockter Flan von der Valrhona Guanaja Kuvertüre mit mariniertes Mango,
Maracuja-Crèmeux und Sorbet von roten Früchten

*Flan of Valrhona Guanaja couverture with marinated mango,
Maracuja-Crèmeux and sorbet of red fruits* a) c) e) g) h)

5-Gang Menü à € 152,-

5-course menu à € 152,-

4-Gang Menü (ohne Zwischengang) à € 116,-

4-course menu (without entremets) à € 116,-

3-Gang Menü (ohne Suppe & Zwischengang) à € 96,-

3-course menu (without soup & entremets) à € 96,-

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

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

Vorspeisen | Starters

Dreierlei von der Elsässer Bio-Entenleber mit französischem Butter-Brioche,
marinierter Mango, rosa Pfeffer und Honigkuchen

*Three kinds of Alsatian organic duck liver with French butter brioche,
marinated Mango, pink peppercorns and honey cake* a) c) g) h) i) j)

€ 34,-

Tatar vom mildgeräucherten Sockeye Wildlachs mit eigenem Kaviar,
eingelegter Gartengurke, Sud vom Granny Smith Apfel und Staudensellerie

*Tartar of smoked Sockeye wild salmon with own caviar,
pickled cucumber, brew of Granny Smith apple and celery* a) d) g) h) i)

€ 32,-

Gebackener Nußlocher Ziegenkäse mit Délice von süß-saurem Pfälzer Hokkaido-Kürbis,
Topinamburmousse, Rosenkohl und Handschuhsheimer Feldsalat

*Baked regional goat cheese with Délice of sweet-and-sour Palatinate Hokkaido pumpkin,
sunchoke mousse, Brussel sprouts and regional lamb's lettuce* a) c) g) h) j)

€ 27,-

Marinierte Pflück- und Kräutersalat 🌱

mit Kräuter-Olivenöl-Dressing, jungen Trieben und karamellisierten Walnüssen

Marinated lettuce and herb salad with herbal olive oil dressing, sprouts and caramelized walnuts a) h) j)

€ 16,-

Wahlweise mit... | optional with...

½ Avocado, mariniert € 7,-

½ Avocado, marinated

Gegrillte Riesengarnelen 3 Stück € 18,-

Grilled king prawns 3 pieces b) g)

130g Kalbsfiletstreifen € 18,-

130g stripes of veal fillet g)

...) 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

Essenz vom heimischen Oxtail mit eigenem Ravioli,
Cognac, kleinem Gemüse und Schnittlauch-Öl

Essence of regional oxtail, with oxtail ravioli, cognac, small vegetables and chive oil a) g) h) i) j)

€ 21,-

Warme Vichyssoise von der Pfälzer Annabelle Kartoffel
mit gespickter Brust und Praline vom Stubenküken

*Warm Vichyssoise of Palatinate Annabelle potato
with larded breast and praline of spring chicken* a) c) f) g) h) i)

€ 20,-

Zwischengericht | Entremets

Glasierter Schwanz und gebackene Praline vom kanadischen Hummer
mit sautiertem Pak Choi und leichtem Limetten-Curry-Schaum

*Glazed tail and baked praline of Canadian lobster
with sautéed Pak Choi and lime curry foam* a) b) c) d) g) i) j)

€ 36,-

Sorbet | Sorbet

Geeister Kir Royale
Hausgemachtes Cassisorbet mit Champagnerschaum

*Iced Kir Royale
Homemade cassis sorbet with champagne foam* g)

€ 10,-

...) 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*

Zweierlei vom Odenwälder Hirsch mit Wacholderrahmsauce,
Cassis-Rotkohl und Topfen-Brioche-Knödel


Two kinds of regional deer with junipers gravy, cassis red cabbage and curd brioche dumpling a) c) g) i) j)
€ 45,-

Rosa gebratener Rücken vom Mecklenburger Weiderind mit Sauce Foyot,
eingelegten Steinpilzen und cremiger Kartoffel-Mousseline

Roasted saddle of regional beef with Foyot sauce, pickled ceps and creamy potato mousseline a) c) g) i) j)
€ 44,-

Gebratene Schnitte vom Nordatlantik Heilbutt mit Kaviar St. James,
Petersilienwurzel, Brokkoli-Couscous und Pommes Carrées

*Fried slice of Nord Atlantic halibut with caviar St. James,
parsley root, broccoli couscous and Pommes Carrées* a) b) c) d) g) h) i) j)
€ 45,-

Hausgemachte Tortellini vom Handschuhsheimer Sellerie mit Périgod-Trüffelschaum, 
Walnuss, Allerlei von eingelegter Bete und Feldsalat

*Homemade tortellini of regional celery with Périgord truffle foam,
walnuts, selection of pickled beetroot and lamb's lettuce* a) c) g) h) i) j)
€ 36,-

Unser Klassiker für Sie am Tisch zubereitet -für 2 Personen- *Prepared directly at your table -for 2 persons-*

Ganze Seezunge vom kleinen Boot Finkenwerder Art mit Nordseekrabben,
Schnittlauch-Beurre blanc, glasiertem Mangold und kleinen Petersilienkartoffeln

*Sole Finkenwerder style with North Sea shrimps, chives Beurre blanc,
glazed mangel and small parsley potatoes* a) b) c) d) g) h) i) j)
€ 110,-

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

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



= vegan bestellbar

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 € 26,-

4 Piece € 26,-

Desserts | Desserts

Gestockter Flan von der Valrhona Guanaja Kuvertüre mit mariniertes Mango,

Maracuja-Crèmeux und Sorbet von roten Früchten

Flan of Valrhona Guanaja couverture with marinated mango,

Maracuja-Crèmeux and sorbet of red fruits **a) c) e) g) h)**

€ 21,-

Tarte Tatin vom Odenwälder Apfel mit Sauerrahmcreme,

warmer Sabayone von weißem Rum und hausgemachtem Eis von der Madagaskar Vanille

Tarte Tatin of regional apple with sour cream,

warm sabayon of white rum and homemade ice cream of Madagascar vanilla **a) c) e) g) h)**

€ 20,-

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*