

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 Kurfürstentube | *Menu Kurfürstentube*

Tranche vom Ikarimi Lachs aus der Räucherei „Sion“  
mit Kaviar St. James, Allerlei von der Petersilienwurzel und Kalamansi

*Slice of Ikarimi salmon from regional smoke house "Sion"*  
*with caviar St. James, selection of parsley root and kalamansi* a) b) d) g) h) i) n)

\*\*\*

Schaumsuppe vom heimischen Blumenkohl  
mit getauchter Jakobsmuschel und Creme vom Bio-Hühnerei

*Foam soup of regional cauliflower with plunged scallop and cream of organic egg* a) b) c) g) h) i) n)

\*\*\*

Sanft gegartes Bio-Hühnerei mit Schaum von der Pfälzer Annabelle Kartoffel,  
glasiertem Pfaffenstück, getrüffeltem Topinambur und Schnittlauch

*Cooked organic egg with potato foam, glazed parson's nose, truffled sunchoke and chives* a) c) f) g) h) i)

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Entenleber, Trüffel-Portweinjus,  
sautiertem Baby-Spinat, Sauce Hollandaise und Gratin von der Sieglinde Kartoffel

*Roasted beef filet with roasted duck liver, truffled port wine gravy, sauteed baby spinach,  
hollandaise sauce and gratin of regional Sieglinde potatoes* a) c) g) i)

\*\*\*

Gestockter Flan von der Valrhona Guanaja Kuvertüre mit marinierter 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 € 151,-

*5-course menu € 151,-*

4-Gang Menü (ohne Zwischengang) € 127,-

*4-course menu (without entremets) € 127,-*

3-Gang Menü (ohne Suppe & Zwischengang) € 105,-

*3-course menu (without soup & entremets) € 105,-*


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


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

# Vorspeisen | Starters

Tatar vom Hohenloher Kalb  
mit geliertes Essenz, eingelegter Powerade, Trüffel und Mousse von Parmesan  
*Tartar of regional veal  
with jellied essence, small artichoke, truffle and mousse of Parmesan* <sup>a) c) g) h) i)</sup>  
€ 33,-

Tranche vom Ikarimi Lachs aus der Räucherei „Sion“  
mit Kaviar St. James, Allerlei von der Petersilienwurzel und Kalamansi  
*Slice of Ikarimi salmon from regional smoke house "Sion"  
with caviar St. James, selection of parsley root and kalamansi* <sup>a) b) d) g) h) i) n)</sup>  
€ 32,-

Délice von Handschuhsheimer Roter Bete   
mit Himbeeressig, Hüttenkäse, Winterportulak und geeistem Lieblings-Kren  
*Délice of regional beetroot  
with raspberry vinegar, cottage cheese, winter purslane and iced horseradish* <sup>c) g)</sup>  
€ 28,-

Marinierte Pflück- und Kräutersalate   
mit Kräuter-Olivenöl-Dressing, jungen Trieben und karamellisierten Walnüssen  
*Marinated lettuce and herb salad with herbal olive oil dressing, sprouts and caramelized walnuts* <sup>a) h) j)</sup>  
€ 16,-

Wahlweise mit... | optional with...

½ Avocado, mariniert € 7,-  
*½ Avocado, marinated*

Gegrillten Riesengarnelen 3 Stück € 18,-

*Grilled king prawns 3 pieces* <sup>b) g)</sup>

130g Kalbsfiletstreifen € 18,-

*130g stripes of veal fillet* <sup>g)</sup>

...) 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 von Waldpilzen

*Essence of forest mushrooms* <sup>a) f) g) h) i)</sup>

Wahlweise mit... | *optional with...*

kurz gebratenem Blue-Fin-Thunfisch und Seidentofu € 22,-  
*short roasted bluefin tuna and silken tofu* <sup>d)</sup>

50g Wagyū-Rind A5 aus dem japanischen Hokkaido € 62,-  
*50g Wagyū beef A5 from Japanese Hokkaido region*

Schaumsuppe vom heimischen Blumenkohl

mit getauchter Jakobsmuschel und Creme vom Bio-Hühnerei

*Foam soup of regional cauliflower with plunged scallop and cream of organic egg* <sup>a) b) c) g) h) i) n)</sup>  
€ 22,-

## Zwischengericht | Entremets

Gebratener Norwegischer Kaisergranat mit geschäumter Krustentiersauce,  
Zitrusaromen, Pfälzer Hokkaido Kürbis und Kashmir-Curry

*Roasted Norwegian langoustine with crustacean foam,  
citrus flavour, Palatinate hokkaido pumpkin and kashmir-curry* <sup>a) b) c) d) g) h) i)</sup>  
€ 36,-

Sanft gegartes Bio-Hühnerei mit Schaum von der Pfälzer Annabelle Kartoffel,  
glasiertem Pfaffenstück, getrüffeltem Topinambur und Schnittlauch

*Cooked organic egg with potato foam, glazed parson's nose, truffled sunchoke and chives* <sup>a) c) f) g) h) i)</sup>  
€ 24,-

## Sorbet | Sorbet

„Champagner Bellini“ - Hausgemachtes Sorbet vom roten Blutpfirsich mit Champagnerschaum

*“Champagne Bellini” - Homemade sorbet of red peach with champagne foam* <sup>c) g)</sup>

€ 13,-

**... 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*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit gebratener Entenleber, Trüffel-Portweinjus, sautiertem Baby-Spinat, Sauce Hollandaise und Gratin von der Sieglinde Kartoffel  
*Roasted beef filet with roasted duck liver, truffled port wine gravy, sauteed baby spinach, hollandaise sauce and gratin of regional Sieglinde potatoes* <sup>a) c) g) i)</sup>  
€ 52,-

Gebratene Brust von der Challans „Label Rouge“ Ente mit Orangen-Timut-Pfeffer-Jus, Zweierlei von der Kerbelwurzel und Pommes Dauphine  
*Roasted breast of Challans Label Rouge duck with orange-Timut pepper-gravy, two kinds of chervil root and pommes dauphine* <sup>a) c) g) i)</sup>  
€ 45,-

Gebratene Schnitte vom Nordatlantik Steinbutt mit Kaviar St. James, Champagner-Schnittlauch-Schaum, Handschuhsheimer Rote Bete und cremiger Kartoffel-Mousseline  
*Fried slice of North Atlantic turbot with caviar St. James, champagne chives foam, regional beetroot and creamy potato mousseline* <sup>a) b) c) d) g) h) i)</sup>  
€ 47,-

Glasierte hausgemachte Ricotta-Ravioli mit geschäumter Beurre rouge,   
Walnuss aus dem Périgord, eingelegten Feigen und kleinem Lauch  
*Glazed homemade ricotta ravioli with foamed Beurre rouge, walnuts of Périgord, figs and small leek* <sup>a) c) g) h) i)</sup>  
€ 36,-

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

Ganzer kleiner Seeteufel aus der Bretagne  
mit geschäumter Bouillabaisse, braisiertem Fenchel und gebackenem Arancini  
*Breton monkfish with bouillabaisse foam, fennel and baked arancini* <sup>a) b) c) d) g) h) i)</sup>  
€ 115,-

...) 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 marinierter Mango,

Maracuja-Crémeux und Sorbet von roten Früchten

*Flan of Valrhona Guanaja couverture with marinated mango,*

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

€ 21,-

Kleine Tarte vom Hüttenthaler Bio-Quark mit Vanille aus Madagaskar,

Délice von Zitrusfrüchten und hausgemachter Karamelleiscreme

*Small cake of organic curd with Madagascar vanilla,*

*Délice of citrus fruits and homemade caramel ice cream* **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*