

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

Mittelstück von Sions kaltgeräuchertem Lachs  
mit pochierter Stabmuschel, roh mariniertem Fenchelsalat, Mandarine und Skyr

*Center cut of Sion's cold smoked salmon with poached mussel,  
raw marinated fennel salad, tangerine and Skyr* a) b) c) d) f) g) i) j) n)

\*\*\*

Beef Tea und Tatar vom Mecklenburger Weiderind  
mit Lauch-Öl, Crème fraîche, Schnittlauch und Osietra Kaviar

*Beef Tea and tartar of regional beef with leek oil, Crème fraiche, chives and Osietra caviar* a) c) d) f) g) i) j)

\*\*\*

Sanft gebratene Norwegische Jakobsmuschel  
mit Parmesanschaum, San Daniele Schinken, gerührter Polenta und Trüffel aus dem Périgord

*Roasted Norwegian scallop with Parmesan foam, San Daniele ham,  
stirred polenta and Périgord truffle* a) b) c) d) f) g) h) i) j) n)

\*\*\*

Zweierlei vom Süddeutschen Milchkalb  
mit getrüffelter Madeirajus, Spitzkohl, Kerbelwurzelcreme und kleinen Kartoffelkrapfen

*Specialties of regional veal with truffled madeira gravy,  
pointed cabbage, chervil root cream and small potato cruller* a) c) g) i) j)

\*\*\*

Mousse au Chocolat von der Valrhona Manjari Kuvertüre  
mit softem Riegel von getrockneten Früchten, eingelegten Feigen  
und hausgemachtem Cassis-Sorbet

*Mousse au Chocolat of Valrhona Manjari couverture  
with soft dried fruit bar, preserved figs and homemade cassis sorbet* a) c) e) f) g) h) i)

5-Gang Menü € 166,-

*5-course menu € 166,-*

4-Gang Menü (ohne Zwischengang) € 130,-

*4-course menu (without entremets) € 130,-*

3-Gang Menü (ohne Suppe & Zwischengang) € 107,-

*3-course menu (without soup & entremets) € 107,-*

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

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

## Kalte Vorspeisen | Cold Starters

Feine Schnitte und Geeistes von der Elsässer Entenleber  
mit Cerealien, griechischem Joghurt, Granny Smith Apfel und Mandelöl

*Two specialties of Alsatian duck liver with cereals, Greek yoghurt,  
Granny Smith apple and almond oil* **a) e) g) h) i) k)**

€ 34,-

Mittelstück von Sions kaltgeräuchertem Lachs  
mit pochiertes Stabmuschel, roh mariniertem Fenchelsalat, Mandarine und Skyr

*Center cut of Sion's cold smoked salmon with poached mussel,  
raw marinated fennel salad, tangerine and Skyr* **a a) b) c) d) f) g) i) j) n)**

€ 34,-

Karamellisierte Nußlocher Ziegenkäse 

mit geeister Walnuss, Sud vom Kombucha, Chutney vom Pfälzer Muskatkürbis und Süßkartoffel

*Caramelized regional goat cheese with iced walnut, kombucha brew,  
pumpkin chutney and sweet potato* **a) c) g) h) j)**

€ 28,-

Marinierte Pflück- und Kräutersalate 

mit Kräutervinaigrette, jungen Trieben und karamellisierten Walnüssen

*Marinated lettuce and herb salad with herbal vinaigrette,  
young shoots and caramelized walnuts* **h) i) j) k) m) n)**

€ 16,-

Wahlweise mit... | optional with...

½ Avocado, mariniert € 7,-

*½ Avocado, marinated*

Gegrillten 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

## Warme Vorspeisen | Warm Starters

Sanft gebratene Norwegische Jakobsmuschel  
mit Parmesanschaum, San Daniele Schinken, gerührter Polenta und Trüffel aus dem Périgord  
*Roasted Norwegian scallop with Parmesan foam, San Daniele ham,  
stirred polenta and Périgord truffle* **a) b) c) d) f) g) h) i) j) n)**  
€ 36,-

## Suppen | Soups

Beef Tea und Tatar vom Mecklenburger Weiderind  
mit Lauch-Öl, Crème fraîche, Schnittlauch und Osietra Kaviar  
*Beef Tea and tartar of regional beef with leek oil, Crème fraiche, chives and Osietra caviar* **a) c) d) f) g) i) j)**  
€ 23,-

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel  
mit eigener Einlage und Allerlei vom Label Rouge Perlhuhn  
*Parsley foam soup with own ingredients  
and specialties of Label Rouge guineafowl* **) g) h) i) j) k)**  
€ 21,-

## Sorbet | Sorbet

Hausgemachtes Orangensorbet  
mit Safran-Zitronen-Schaum, Kiwi und Kürbiskern-Öl  
*Homemade orange sorbet with saffron-lemon-foam,  
kiwi and pumpkin seed oil* **a) f) g) h)**  
€ 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 gebratener Rücken und geschmortes Schulter-Rillettes vom Odenwälder Reh  
mit Wacholderjus, Topinamburcreme, gebackener Schwarzwurzel  
und Kartoffel-Gänseleber-Pofesen

*Roasted saddle and stewed shoulder of regional venison with junipers gravy,  
sunchoke cream, baked black salsify and potato-geese liver-French toast* a) c) e) g) h) i) j) k)

€ 54,-

Zweierlei vom Süddeutschen Milchkalb  
mit getrüffelter Madeirajus, Spitzkohl, Kerbelwurzelcreme und kleinen Kartoffelkrapfen


*Specialties of regional veal with truffled madeira gravy,  
pointed cabbage, chervil root cream and small potato cruller* a) c) g) i) j)

€ 52,-

Schnitte vom bretonischen Wildfang Steinbutt „Finkenwerder Art“  
mit Schaum von der Amalfi Zitrone, glasierter Pastinake,  
Nordseekrabben und cremiger Kartoffelmousseline

*Slice of Breton wild caught turbot "Finkenwerder style" with lemon foam,  
glazed parsnip, North Sea shrimps and creamy potato mousseline* a) b) c) d) g) i) j)

€ 52,-

Im Salzteig gegerate Handschuheimer Rote Bete   
mit Schaum vom Lieblingskren, eingelegten Herbsttrompeten,  
leicht geräuchertem Hüttenkäse und Pommes Ecrasé

*Regional beetroot cooked in salt dough with horseradish foam,  
black chanterelles, smoked farmer's cheese and Pommes Ecrasé* a) c) e) g) h) i) j)

€ 38,-

...) 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 € 26,-

4 Piece € 26,-

## Desserts | Desserts

Eingelegter Savarin

mit Orangen-Grand Marnier-Sud, japanischem Grüntee,  
Zwergorangen und hausgemachtem Yuzu-Cremeeis

*Preserved Savarin with orange-Grand Marnier-brew,  
Japanese green tea, kumquats and homemade Yuzu ice cream* a) c) e) f) g) h) i) k)

€ 22,-

Mousse au Chocolat von der Valrhona Manjari Kuvertüre  
mit softem Riegel von getrockneten Früchten, eingelegten Feigen  
und hausgemachtem Cassis-Sorbet

*Mousse au Chocolat of Valrhona Manjari couverture  
with soft dried fruit bar, preserved figs and homemade cassis sorbet* a) c) e) f) g) h) i)

€ 21,-

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*