

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

Amuse-Gueule

Zweierlei vom Norwegischen Kaisergranat mit Gelee von Zitrusfrüchten,
Avocadomousse, mariniertes Pattaya Mango und leichter Kashmir-Curry-Mayonnaise
*Two specialties of Norway lobster with citrus fruits jelly, avocado mousse,
marinated Pattaya mango and curry mayonnaise* a) b) c) d) e) g) h) i) k)

Geschäumte Kartoffel-Lauchsuppe mit eigener Einlage,
Crème vom Bio-Eigelb, pochierem Eismeersaibling und buntem Kaviar
*Potato-leek foam soup with own ingredients,
cream of organic egg yolk, poached Artic char and caviar* a) c) d) g) i) j)

Gebratene bretonische Jakobsmuschel mit Périgord-Trüffelschaum,
Zweierlei von der Handschuhsheimer Petersilienwurzel und hausgemachten Maronen-Tortellini
*Roasted Breton scallop with Périgord truffle foam,
two specialties of regional parsley root and homemade chestnut tortellini* a) c) d) g) i) m)

Gebratenes Filet vom Pommerschen Weiderind und geschmortes Ragoût von der Ochsenbacke
mit Sauce rouennaise, jungem Handschuhsheimer Blattspinat,
Zwiebel-Soubise und Schaum von der Pfälzer Annabel Kartoffel
*Roasted filet of Pomeranian beef and stewed ragout of ox cheeks with rouennaise sauce,
young regional leaf spinach, onion soubise and foam of Palatinate Annabel potato* a) c) g) i) j)

Mousse von Grenobler Walnuss
mit kaltgerührten Preiselbeeren, geistem Bratapfel und Vanillesauce
*Mousse of Grenoble walnut
with cowberries, iced roast apple and vanilla sauce* a) c) e) f) g) h) i)

5-Gang Menü € 177,-

5-course menu € 177,-

4-Gang Menü (ohne Zwischengang) € 138,-

4-course menu (without entremets) € 138,-

3-Gang Menü (ohne Suppe & Zwischengang) € 115,-

3-course menu (without soup & entremets) € 115,-

Kalte Vorspeisen | Cold Starters

Zweierlei vom Norwegischen Kaisergranat
mit Gelee von Zitrusfrüchten, Avocadomousse, mariniertes Pattaya Mango
und leichter Kashmir-Curry-Mayonnaise

*Two specialties of Norway lobster with citrus fruits jelly, avocado mousse,
marinated Pattaya mango and curry mayonnaise* **a) b) c) d) e) g) h) i) k)**

€ 39,-

Cannelloni vom Daikon Rettich gefüllt mit Tatar vom pommerschen Weiderind,
geeistem Meerrettich, eingelegter Rote Bete und Kaviar St. James


*Cannelloni of Daikon radish filled with tartar of regional beef,
iced horseradish, pickled beet and caviar St. James* **a) c) g) i) j) n)**

€ 35,-

Délice vom Handschuhsheimer Blumenkohl 
mit geräucherter Mandel, mariniertem Portulak, Petersilien-Öl und Trüffel-Vinaigrette

*Délice of regional cauliflower with smoked almond, marinated parsley,
parsley oil and truffled vinaigrette* **a) b) c) e) g) h) i)**

€ 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) j)**

€ 17,-

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

Gebratene bretonische Jakobsmuschel mit Périgord-Trüffelschaum,
Zweierlei von der Handschuhsheimer Petersilienwurzel und hausgemachten Maronen-Tortellini

*Roasted Breton scallop with Périgord truffle foam,
two specialties of regional parsley root and homemade chestnut tortellini* **a) c) d) g) i) m)**

€ 39,-

Suppen | Soups

Geschäumte Kartoffel-Lauchsuppe mit eigener Einlage,
Crème vom Bio-Eigelb, pochiertem Eismeersaibling und buntem Kaviar

*Potato-leek foam soup with own ingredients,
cream of organic egg yolk, poached Artic char and caviar* **a) c) d) g) i) j)**

€ 23,-

Essenz vom Mecklenburger Ochenschwanz
mit geschmälzten hausgemachten Maultäschle und Knollenziest
Essence of regional oxtail with homemade Swabian pockets and Japanese artichoke **a) c) g) i) j)**

€ 22,-

Sorbet | Sorbet

„Unser Bellini“
Blutfirsich-Sorbet mit Champagnerschaum und Himbeerkompott

*“Our Bellini”
Peach sorbet with champagne foam and raspberry compote* **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

Gebratenes Filet vom Pommerschen Weiderind und geschmortes Ragoût von der Ochsenbacke
mit Sauce rouennaise, jungem Handschuhsheimer Blattspinat,
Zwiebel-Soubise und Schaum von der Pfälzer Annabel Kartoffel
*Roasted filet of Pomeranian beef and stewed ragout of ox cheeks with rouennaise sauce,
young regional leaf spinach, onion soubise and foam of Palatinate Annabel potato* ^{a) c) g) i) j)}


€ 55,-

Rosa gebratener Rücken und gezupfte Keule vom Fränkischen Reh
mit Sancho-Pfeffer-Rahmsauce, gebratenem Rosenkohl,
Chutney vom Muskatkürbis und kleinem Serviettenknödel
*Roasted saddle and twitched haunch of regional venison
with sancho-pepper-cream sauce, brussels sprouts,
chutney of musquee pumpkin and small bread dumpling* ^{a) c) e) g) h) i) j) k)}

€ 54,-

Pochierte Ballotine von bretonischer Seezunge und Atlantik-Hummer
mit Krustentierbisque, gegrillter Powerade, braisiertem Fenchel
und hausgemachten Meeresfrüchte-Tagliolini
*Poached Ballotine of Breton sole and Atlantic lobster with crustaceans bisque,
grilled artichoke, fennel and homemade seafood-tagliolini* ^{a) b) c) d) g) i) j) k) m)}

€ 54,-

Auf Meersalz geschmorter Handschuhsheimer Sellerie 
mit Reduktion von heimischem Wintergemüse, kleinen Flower sprouts,
hausgemachten Sellerie-Ravioli und Schaum von Piemonteser Haselnuss
*In sea salt stewed regional celery with gravy of winter vegetables, small flower sprouts,
homemade celery ravioli and Piedmont hazelnut foam* ^{a) c) f) h) i) j) k)}

€ 43,-

...) 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

„Mont Blanc“

Maronencreme „Vermicelles“ mit eingelegten Mandarinen und Pistazien-Dacquoise

„Mont Blanc“

Sweet chestnuts cream “Vermicelles” with preserved tangerine and pistachio base a) c) e) f) g) h) i) k)

€ 22,-

Mousse von Grenobler Walnuss

mit kaltgerührten Preiselbeeren, geistem Bratapfel und Vanillesauce

Mousse of Grenoble walnut

with cowberries, iced roast apple and vanilla sauce 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*