

### **Vorneweg:**

Gelbe Beete-Apfel-Suppe   confierte Goldforelle   Buttermilch-Wasabi-Schaum	8,90
Orientalische Auberginencreme   Salat von roten Linsen   Andalusischer Bergfladen	10,90
Büffelmilch-Ricotta-Galettes   Zucchini   Tomaten   Zitronen-Marmelade   Pinienkerne	16,90
Roh marinierte Gelbflossenmakrele   fermentierte Stachelbeere   Gurke   Kefir-Espuma   Dill   Buchweizen-Crunch	17,90
Ceviche vom Wildfang Loup de Mer   Kaktusfeigen   Süßkartoffel   Mais   rote Zwiebel   Koriander	18,90
Wachtelbrust   Romanaherzen   Balsamico-Dressing   Pflaumen   Belper Knolle	17,90

### **Zwischendurch:**

		<b>als Hauptgang</b>
Ravioli mit Rote Beete-Ziegenkäse-Füllung   Nussbutter   Mohn   geschmorte Feigen	15,90	/ 19,90
Wildkräuter Risotto   frische Steinpilze   Trüffel-Pecorino	18,90	/ 24,90
Filet Mignon vom Weiderind   gegrillte Steinpilze   Kürbis   Tropea-Zwiebel	22,90	/ 29,90

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.

### **Hauptsächlich:**

Fjord-Lachsforelle   zweierlei Blumenkohl   Kardamom-Spinat   Chili-Honig-Mandeln	27,90
Tranche vom Steinbutt   Selleriecreme   schwarzer Trüffel   Herbsttrompeten	32,90
Spanferkel-Kotelett   Ama-Miso-Jus   fermentierte Mirabellen   Billesberger Heiderot Kartoffeln   Spitzkohl	27,90
Geschmorte Lammkeule   Zucchini-creme   Bulgur   Paprika-Coulis   Zwiebelpüree   Harissa	27,90

### **Hinterher:**

Espuma von Original Beans Schokolade   Schoko-Brownie   Portwein-Melonen   Guaven-Sorbet	10,50
Mandel-Küchlein   Pfirsich   Joghurt-Salzkaramell-Eis	9,50
Zweierlei Sorbets	7,50
Dreierlei Macarons	4,80
Käsevariation vom Maitre Affineur Waltmann (Erlangen)   Chutney   Brot 4 Sorten / 6 Sorten	12,50 / 17,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie bitte nach unserer Allergen-Karte

Alle Preise in Euro, inkl. Bedienungsgeld und 19% MwSt.