

### **Vorneweg:**

Rotkohl-Johannisbeer-Suppe   Ochsenbacken-Praline   Maronen	8,90
Hummus von weißen Bohnen   Salat von roten Linsen   Rote Beete-Walnuss-Brot	12,90
Ofen-Aubergine   Kräuterseitlinge   Bulgur   Cashewkerne   lila Kartoffel   Miso	16,90
Jakobsmuschel   Fenchel   Stachelbeeren   Ponzu-Yuzu-Marinade   Kerbel-Öl	17,90
Geflämmte Lachsforelle   Kohlrabi   Gurke   Tomaten-Dashi   Shiso-Kresse	17,90
Wachtelbrust   Romanaherzen   Balsamico-Dressing   Pflaumen   Belper Knolle	17,90

### **Zwischendurch:**

		<b>als Hauptgang</b>
Ravioli mit Steinpilzfüllung   Kürbis   Trüffelschaum	16,90	/ 20,90
Risotto   Gorgonzola   Haferwurzel   Feigen   Walnüsse   tasmanischer Pfeffer	17,90	/ 21,90

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

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

### **Hauptsächlich:**

Catch of the day   Artischocken-Crème   confierte Tomaten   Edamame   Bouillabaise-Fond	28,90
Gegrillter Oktopus   Fregola Sarda   Belugalinsen   zweierlei Karotte   Kokos   Ingwer	28,90
Rehmedaillons   Purple Curry-Jus   Kürbis-Gnocchi   glaciertes Herbstgemüse	28,90
Brasato vom Werdenfelser Kalb   Vin Santo-Schalotten-Jus   Cime di Rapa   Billesberger Ofenbabies Kartoffeln	26,90
T-Bone Steak vom Weiderind für 2 Personen   Trüffel-Jus   Heiderot Kartoffel-Pilz-Cassoulet	65,00

### **Hinterher:**

Joghurt-Vervene-Creme Brulee   Himbeeren   Pfirsich-Sorbet	9,50
Piemontesisches Haselnuss-Küchlein   Zwetschge   Tonkabohne   Salzkaramell-Eis	10,50
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.