

Vorneweg:

Gazpacho Andaluz Garnele Melonen-Chili-Coulis	9,50
Ziegenkäse Mousse Feigen Romanaherzen gereifter Balsamico Walnüsse	16,90
Ceviche vom Buntbarsch Rauchpaprika Pomelo Buchweizen rote Zwiebel Koriander	18,90
Gebeizter Ikarimi Lachs Gurken Tagliatelle Radieschen Pumpernickel-Nuss-Crumble Kresse	19,90
Rosa Kalbstafelspitz Pfifferlinge Aprikose Miso Sesam	19,90

Zwischendurch:

		als Hauptgang
Ravioli mit Spargel-Ricotta-Füllung grüner Spargel Erbsen Verbene Mandelschaum	17,90	/ 21,90
Zitronen-Tagliolini Zucchini Zucchiniblüte Taggiasca Oliven Pinienkern-Petersilien-Crumble	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:

Rochenflügel Garnelen-Mango-Gyoza Süßkartoffel Pak Choi Buttermilch Dashi	32,90
Filet vom Loup de Mer Colatura Zitronen-Tagliolini Zucchini Zucchiniblüte Taggiasca Oliven	32,90
Flanksteak sommerliches Ratatouille Auberginencreme Rosmarinjus	29,90
Zweierlei vom Spanferkel Kartoffel-Gnocchi Pfifferlinge Spitzkohl Schalotten-Jus	29,90
Medaillons vom Werdenfelser Kalb Risotto frische Morcheln grüner Spargel Sherry-Jus Estragon	34,90

Hinterher:

Mandel-Frangipane Aprikose Tonkabohnen-Eis Amaretto-Gel Thymian	11,50
Geeistes Zitronenparfait Himbeeren Fenchel Pistazien-Crumble Zitronen-Tagetes	11,50
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.