

Menü

I.

Spargel Cremesuppe
Wildfang Garnele, Brunnenkresse

II.

Hamachi-Kingfisch
Daikon Rettich, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

III.

Taubenbrust Supreme vom Duwehof
Entenleber, Topinambur, Steinpilzessenz, Sanddorn

IV.

Pulpo
Chorizo, Sudachi, Sellerie, Süßkartoffel, Rauch

V.

Erdbeer Kuss
Minze, Pfeffer, Joghurt, Rhabarber

VI.

Käsedessert
Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen

3 Gang-Menü 75 Euro
Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü 92 Euro
Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü 120 Euro
Weinbegleitung 30 Euro

6 Gang Menü 132 Euro
Weinbegleitung 36 Euro

Vorspeisen

Sommersalate

Frische Früchte und Beeren	10 Euro
mit Elsässer Entenbrust	19 Euro
mit schottischem Bio-Lachs	19 Euro

Spargelcremesuppe (vegetarisch)

Brunnenkresse, Zitronengras	12 Euro
-----------------------------	---------

Spargel Bruschetta

Bärlauch, Tomaten, Spargel	15 Euro
mit Wildfang-Garnelen	23 Euro

Bratkartoffelsalat (vegan)

Tomaten, Frühlingszwiebel	15 Euro
mit gerilltem Ziegenkäse	20 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang Überraschungsmenü
54,00 Euro

Hauptgänge

Bienwald-Rehrücken

Petersilienwurzel, Gnocchi, Kakao, Pilze, Pflaume, Tanne

39 Euro

Seeteufel-Piccata

Spargel-Graupen-Risotto, Krustentierschaum

35 Euro

Kalbsfilet vom Angusrind

Morchel Rahmsoße, Stangenspargel, Gnocchi

42 Euro

Kandeler Stangenspargel (vegan)

Petersilienkartoffeln, Pfeffer Hollandaise

25 Euro

DESSERT

„Erdbeer-Kuss“

Minze, Pfeffer, Joghurt, Rhabarber

14 Euro

„Riesen“ Praline

Tonkabohne, Erdbeersorbet

14 Euro

Affogato

Espresso, Chai-Rahm-Eis

9 Euro

Empfehlungen

Gänseleber Paté

Brioche, Chutney

25,00 Euro

Kalbsfrikassee

Spätzle

25,00 Euro

Roastbeef vom Angusrind

Bärlauchbutter **oder** Café de Paris-Kräuterbutter, Röstkartoffeln

34,00 Euro

Braten vom Angusrind

Pfeffersoße, Spätzle

25,00 Euro

Erläuterungen

Daikon Rettich:

Oder auch Winterrettich ist ein mild schmeckender Riesenrettich aus Ostasien

Ponzu:

Eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird

Miso:

Eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

Chorizo:

ist eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien und Portugal.

Sudachi:

kleine runde, grüne Zitrusfrucht aus Japan.

Piccata:

kleine Schnitzel in Parmesan-Eihülle paniert und ausgebacken