

## Starters

**Spring like mixed lettuce**  
with wild garlic, garden cress, Croûtons  
and lemon buttermilk dressing  
€ 13,50

**Goose liver - terrine**  
with champignons, tomato and green asparagus  
€ 29,00

**Brook trout - pickled**  
with peas, morel and caviar - vinaigrette  
€ 23,00

**Wild Maldon oyster** with chester bread and lemon  
€ 4,20/ apiece

**Prunier Caviar**  
served with classic accompanists

St. James  
€ 43,00 for 10g or € 129,00 for 30g

Oscietra  
€ 56,00 for 10g or € 168,00 for 30g

## Soups

**Cream soup of spring herbs**  
with smoked eel and quail egg  
€ 23,00

**Consommé of guinea fowl**  
with Wan Tan and vegetables  
€ 18,00

## Entremets

**Sea urchin - filled**  
with kohlrabi, ginger and trout caviar  
€ 23,00

**Green Asparagus - vegan**  
with orange, basil and pine nuts  
€ 18,00

All prices including tax and service charge.

Please inform us about any allergies or dislikes.

If desired please do not hesitate to ask for a special food allergy menu with a marking up of all relevant allergens.

## *Main courses*

**Mediterranean vegetable tortellini** - vegetarian  
with sage, Kalamata olives and ciabatta - chip  
€ 21,00

**Fish of the day**  
with pastrami and warm potato sauce  
€ 29,00

**Red Mullet** - fried  
with cauliflower, grapes and lobster sauce  
€ 39,00

**Palatinate Lamb** - gratinated  
with smoked garlic puree and pepper jus  
€ 42,00

**Filet of veal**  
with bean cassoulete  
€ 39,00

## *Guinea fowl in 3 courses*

prepared on your table

**Consommé of Guinea fowl** with Wan Tan, vegetables

\*

**Breast of Guinea fowl** with peas, morels and sauce riche

\*

**Drumstick of Guinea fowl** with frisée salad and herbs

€ 48,00 per person

Breast and Drumstick as 2 - course menu for € 35,00

All prices including tax and service charge.

Please inform us about any allergies or dislikes.

If desired please do not hesitate to ask for a special food allergy menu with a marking up of all relevant allergens.

# Gourmetmenu

Brook trout - pickled  
with peas, morel and caviar - vinaigrette

*2014 Chablis, Domaine du Colombier, France*



Goose liver - terrine  
with champignon, tomato and green asparagus

*2013 Riesling Auslese, Prinz von Hessen, Germany*



Mediterranean vegetable tortellini  
with sage, olives and ciabatta - chip

*2015 Sauvignon Blanc, Alois Lageder, Italy*



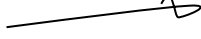
Sea urchin - filled  
with kohlrabi, ginger and trout caviar

*Weißburgunder „Oktav“ Kabinett trocken, Weingut Dr. Heger, Baden, Germany*



Red Mullet - fried  
with cauliflower, grapes and lobster sauce

*Grüner Veltliner Smaragd „Axpoint“, Domäne Wachau, Wachau, Austria*



Champagne cream sorbet & granitée



Palatinate lamb - gratinated  
with smoked garlic puree and pepper jus

*2013 Château Peyreau, Grand Cru, France*



Selection of raw milk cheese  
from Affineur Waltmann

*Wine pairing complementary to the choice of cheese*



Selection of banana, chocolate and mandarin

*2009 Beerenauslese, Weingut Korell, Nahe, Germany*

4-course menu € 78,00  
Wine pairing € 32,00

6-course menu € 99,00  
Wine pairing € 47,00

9-course menu € 125,00  
Wine pairing € 70,00

All prices including tax and service charge.

Please inform us about any allergies or dislikes.

If desired please do not hesitate to ask for a special food allergy menu with a marking up of all relevant allergens.

## Vorspeisen

**Frühlingshafter Blattsalat**  
mit Bärlauch, Croûtons, Kresse  
und Zitronen - Buttermilch - Dressing  
€ 13,50

**Gänseleber - Terrine**  
mit Champignon, Tomate und grünem Spargel  
€ 29,00

**Bachsaibling - gebeizt**  
mit Erbsen, Morcheln und Kaviar - Vinaigrette  
€ 23,00

**Wilde Maldon Auster** - mit Chesterbrot und Zitrone  
€ 4,20/ Stück

**Prunier - Kaviar**  
mit klassischen Beilagen serviert

St. James  
€ 43,00 für 10g oder € 129,00 für 30g

Oscietra Selection  
€ 56,00 für 10g oder € 168,00 für 30g

## Suppen

**Crème von Frühlingskräutern**  
mit Räucheraal und Wachtelei  
€ 12,00

**Consommé vom Perlhuhn**  
mit Wan Tan und Gemüse  
€ 18,00

## Warme Zwischengerichte

**Seeigel - gefüllt**  
mit Kohlrabi, Ingwer und Forellenkaviar  
€ 23,00

**Grüner Spargel - vegan**  
mit Orange, Basilikum und Pinienkernen  
€ 18,00

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten.  
Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte  
mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.

## Hauptgänge

**Mediterrane Gemüsetortellini** - vegetarisch  
mit Salbei, Kalamata-Oliven und Ciabatta - Chip  
€ 21,00

**Fisch vom Tagesfang**  
mit Pastrami und warmer Kartoffelsauce  
€ 29,00

**Rotbarbe** - gebraten  
mit Blumenkohl, Trauben und Hummernage  
€ 39,00

**Pfälzer Lamm** - gratiniert  
mit geräuchertem Knoblauchpüree und Paprikajus  
€ 42,00

**Filet vom heimischen Kalb**  
mit Bohnencassoulet  
€ 39,00

## Unser Perlhuhn in 3 Gängen

Für 2 Personen am Tisch tranchiert

**Perlhuhn - Consommé** mit Wan Tan und Gemüse

\*

**Perlhuhn - Brust** mit Erbsen, Morcheln und Sauce Riche

\*

**Perlhuhn - Keule** mit Friséesalat und Kräutern

€ 48,00 pro Person

Brust- und Keule als Zwei-Gang-Menü € 35,00

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten. Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.

# Gourmetmenü

Bachsaibling - gebeizt  
mit Erbsen, Morcheln und Kaviar – Vinaigrette

*2015 Chablès, Domaine du Colombier, Burgund, Frankreich*



Gänseleber - Terrine  
mit Champignon, Tomate und grünem Spargel

*2013 Riesling Auslese, Weingut Prinz von Hessen, Rheingau, Deutschland*



Mediterrane Gemüsetortellini  
mit Salbei, Kalamata-Oliven und Ciabatta - Chip

*2015 Sauvignon Blanc, Alois Lageder, Südtirol, Italien*



Seeigel - gefüllt  
mit Kohlrabi, Ingwer und Forellenkaviar

*Weißburgunder „Oktav“ Kabinett trocken, Weingut Dr. Heger, Baden, Deutschland*



Rotbarbe - gebraten  
mit Blumenkohl, Trauben und Hummernage

*Grüner Veltliner Smaragd „Axpoint“, Domäne Wachau, Wachau, Österreich*



Champagnersorbet und Granitée



Pfälzer Lamm - gratiniert  
mit geräuchertem Knoblauchpüree und Paprikajus

*2013 Château Peyreau Grand Cru, Saint Emilion, Bordeaux, Frankreich*



Französische Käseauswahl  
von Affineur Waltmann aus Erlangen

*Weinbegleitung nach Käseauswahl*



Feines von Banane, Schokolade und Mandarine

*2009 Beerenauslese, Weingut Korell, Nahe, Deutschland*

4-Gang Menü € 78,00  
*Weinbegleitung € 32,00*

6-Gang Menü € 99,00  
*Weinbegleitung € 47,00*

9-Gang Menü € 125,00  
*Weinbegleitung € 70,00*

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten. Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.

## Dessert

### **Erfrischung von Zitrusfrüchten mit Joghurt und Basilikum**

*Refreshment of citrus fruits with yoghurt and basil*  
€ 13,00

### **Feines von Banane, Schokolade und Mandarine**

*Selection of banana, chocolate and mandarin*  
€ 12,00

### **Variation vom Rhabarber mit Vanille - Butterstreusel - Eis**

*Variation of rhubarb with vanilla cookie dough ice cream*  
€ 15,00

## Für 2 Personen am Tisch zubereitet

*Prepared on your table for 2 persons*

### **Powidl - Quark - Taschen**

mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

*„Powidl – curd pockets“ with plums and vanilla ice cream*  
€ 18,00 pro Person/*per person*

## Käseauswahl

### **Auswahl französischer Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann aus Erlangen**

*Selection of french raw milk cheeses  
of Affineur Waltmann from Erlangen*  
€ 16,00

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten.  
Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte  
mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.

## Vorspeisen / Starters

### **Frühlingshafter Blattsalat**

mit Bärlauch, Croûtons, Kresse  
und Zitronen - Buttermilch - Dressing

*Spring like mixed lettuce with wild garlic, Croûtons,  
garden cress and lemon buttermilk dressing*

### **\*\* Gänseleber - Terrine**

mit Champignon, Kirschtomate und grünem Spargel

*\*\* Goose liver - terrine  
with champignon, cherry tomato and green asparagus*

### **\* Bachsaibling - gebeizt**

mit Erbsen, Morcheln und Kaviar - Vinaigrette

*\* Brook trout - pickled  
with peas, morel and caviar - vinaigrette*

### **Drei wilde Maldon Austern - klassisch serviert**

mit Chesterbrot und Zitrone  
(jede weitere Auster € 4,20/ Stück)

*Three wild Maldon oysters with chesterbread and lemon  
(additional oyster € 4,20/ piece)*

### **Prunier Kaviar – mit klassischen Beilagen serviert**

*Caviar – served with classic accompanists*

St. James

€ 43,00 - 10g oder € 129,00 - 30g

Oscietra Selection

€ 56,00 - 10g oder € 168,00 - 30g

## Warme Zwischengerichte / Entremets

### **\* Consommé vom Perlhuhn**

mit Wan Tan und Gemüse

*\* Consommé of guinea fowl with Wan Tan and vegetables*

### **Crème von Frühlingskräutern**

mit Räucheraal und Wachtelei

*Cream soup of spring herbs with smoked eel and quail egg*

### **\* Seeigel - gefüllt**

mit Kohlrabi, Ingwer und Forellenkaviar

*\* Sea urchin-filled  
with kohlrabi, ginger and trout caviar*

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten.  
Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte  
mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.



## Hauptgänge/ Main courses

**Mediterrane Gemüsetortellini** - vegetarisch  
mit Salbei, Kalamata - Oliven und Ciabatta - Chip

*Mediterranean vegetable tortellini - vegetarian  
with sage, Kalamata olives and ciabatta - chip*

### **Fisch vom Tagesfang**

mit Pastrami und warmer Kartoffelsauce

*Fish of the day with pastrami and warm potato sauce*

### **\*\* Rotbarbe** – gebraten

mit Blumenkohl, Trauben und Hummernage

*\*\* Red Mullet – fried  
with cauliflower, grapes and lobster sauce*

### **Onglet vom heimischen Kalb**

mit Bohnencassoulet

*Hanger steak of veal with bean cassoulet*

### **\*\* Pfälzer Lamm** - gratiniert

mit geräuchertem Knoblauchpüree und Paprikajus

*\*\* Palatinate lamb - gratinated  
with smoked garlic puree and pepper jus*

## Dessert

### **Erfrischung von Zitrusfrüchten**

mit Joghurt und Basilikum

*Refreshment of citrus fruits with yoghurt and basil*

### **Feines von Banane, Schokolade und Mandarine**

*Selection of banana, chocolate and tangerine*

### **\* Variation vom Rhabarber mit Vanille-Butterstreusel-Eis**

*\* Variation of rhubarb with vanilla cookie dough ice cream*

### **\* Auswahl französischer Rohmilchkäse**

*\* Selection of french raw milk cheese*

### **Business-Lunch mit zwei Gängen zu € 35,00**

### **Verwöhnmenü mit drei Gängen zu € 48,00**

*...inkludiert ist jeweils ein Glas Weiß - oder Rotwein (0,1l), eine Flasche Mineralwasser (0,5l)  
und eine Tasse Kaffee oder Tee*

*\* Gerichte zu einem Aufpreis von € 8,00*

*\*\* Gerichte zu einem Aufpreis von € 12,00*

### **Business-Lunch - two course menu for € 35,00**

### **“Verwöhnmenü” - three course menu for € 48,00**

*...including one glass of white or red wine (0,1l), a bottle of mineral water (0,5l)  
and a cup of coffee or tea*

*\* Dish with an extra charge of € 8,00*

*\*\* Dish with an extra charge of € 12,00*

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und Service

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Abneigungen gegenüber bestimmter Zutaten.  
Sollten Sie Lebensmittelallergiker sein, händigen wir Ihnen gerne eine gesonderte Speisekarte  
mit Ausweisung aller relevanten Allergene der einzelnen Gerichten aus.

## “Verwöhnmenü“

Wir servieren Ihnen  
abends für EUR 56,00 pro Person  
unser 3-Gang Menü zur Wahl,  
zwei 0,1l Gläser Wein pro Person, Mineralwasser  
und Kaffee oder Tee sind im Preis inbegriffen

Frühlingshafter Blattsalat  
mit Bärlauch, Kresse und Zitronen-Buttermilch-Dressing

**oder**

Crème von Frühlingskräutern  
mit Räucheraal und Wachtelei



Fisch vom Tagesfang  
mit Pastrami und warmer Kartoffelsauce

**oder**

Onglet vom heimischen Kalb  
mit Bohnencassoulet



Erfrischung von Zitrusfrüchten  
mit Joghurt und Basilikum

Alle Preise sind inklusive Mehrwertsteuer

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder Unverträglichkeiten.

Gerne händigen wir Ihnen eine gesonderte Speisekarte mit einer Ausweisung aller relevanten Allergene aus.

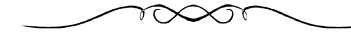
## “Verwöhnmenü“

3-course dinner set menu,  
EUR 56,00 per person.  
Including two glasses of wine (0,1l each),  
mineral water and coffee or tea.

Springlike leaf lettuce  
with wild garlic, cress and lemon buttermilk dressing

**or**

Cream soup of spring herbs  
with smoked eel and quail egg



Fish of the day  
with pastrami and warm potato sauce

**or**

Hanger steak of veal  
with bean cassoulet



Refreshment of citrus fruits  
with yoghurt and basil

All prices are including tax

Please inform us about any allergies or dislikes.

Please do not hesitate to ask for a menu with a marking up of relevant allergens.