

Sehr geehrte Gäste,

wie schön, dass Sie bei uns sind.

Nachfolgend finden Sie mit Herz und Leidenschaft  
zusammengestellte Speisen.

Unsere Kollegen stehen Ihnen für all Ihre Fragen und Wünsche gerne  
beratend zur Verfügung.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind,  
informieren Sie bitte unser Serviceteam.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in  
den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Preise sind Inklusivpreise

# Trüffelmenü

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Schnittlauch-Schmand, gepökelter Entenleber, Kartoffelrösti & Trüffel  
€ 24,-

\*\*\*

Filet vom Winterkabeljau mit pochiertem Bio Hühnerei  
mit cremigem Blattspinat & Trüffelschaum  
€ 22,-

\*\*\*

Gebratener Hirschkalbsrücken mit Macadamiakruste,  
Petersilienwurzelpüree, getrüffelten Spitzkohlblättern & Briocheknödel  
€ 38,-

\*\*\*

Mousse von Walnüssen  
mit Conference-Birne & Preiselbeersorbet  
€ 16,-

4-Gang Menü à € 89,-  
3-Gang Menü (ohne Kabeljau) à € 75,-

## Vorspeisen

Feldsalat mariniert mit Granatapfelvinaigrette,  
Granatapfelkernen & gebrannten Walnüssen  
€ 15,-

Gebeizter Ikarimi Lachs auf Rote Bete Carpaccio  
mit Beurre Blanc, Gewürzvinaigrette & St. James Kaviar  
€ 24,-

Schnitte von der Gänseleberterriner mit griechischem Joghurt,  
Granny Smith Apfelsorbet, kleinem Brioche & Cerealien  
€ 25,-

## Suppen

Essenz von der Oldenburger Ente  
mit Kräuterstrudel, kleiner Maultasche & Butterknödel  
€ 16,-

Schaumsuppe von Artischocken  
mit Parmigiano & Trüffel  
€ 18,-

## Zwischengang

Gegrillte Jakobsmuschel mit „Blumenkohl Polnisch“,  
Petersilienpüree, Kartoffelschaum & Haselnussvinaigrette  
€ 24,-

## Unser Klassiker für Sie am Tisch zubereitet

Steak Tatar

Irisches Rinderfilet, Bio Hühnerei & Steinofenbrot

€ 26,-

## Hauptgänge

Cremiges Trüffelrisotto

mit pochiertem Bio Hühnerei & Trüffel

€ 28,-

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch

mit Sauce Bourride, Fenchel, Paprika Brandade & Kartoffel-Mousseline

€ 39,-

Pommersches Dry Aged Roastbeef mit Ochschwanzjus,

getrüffelter Selleriecrème, Portweinschalotten & Kartoffelbaumkuchen

€ 40,-

## Käse

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen  
Senf, Chutney, Früchtebrot & Obst  
Stück à € 5,00

## Desserts

„Arme Ritter“  
Variation von der Clemenules Mandarine  
mit Karamellsauce & Meringue  
€ 16,-

Strudel von Gravensteiner Äpfeln  
mit Vanillesauce & Ron Zacapa-Eis  
€ 16,-