

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Lieblingsgerichte der Region

Für Liebhaber bodenständiger Gerichte

Leberspätzle in der Kraftbrühe mit frischen Gartenkräutern	3,90
Magazine's Wurstsalat, dazu die Brotschale in weißer Balsamicovinaigrette mit Rotem Pfeffer, Oliven, Junglauch, Paprikafilets und Blattsalat	6,50
Hausgequetschte Kässpätzle mit Epoisse de Bourgogne und knusprigen blauen Zwiebelringen	7,50
Hausgepackte Maultaschen in Zwiebelschmelze, an temperiertem Kartoffel-Specksalat	9,50
Kalbsnierle mit Thymian und Majoran geschmort, dazu goldgelbe Röstkartoffeln	11,50
Schmorgulasch vom Rind mit getrockneten Tomaten, dazu die fluffigen Semmelknödeln	13,50
Zwiebelrostbraten vom Rind an Champagnerkraut mit hausgequetschten Spätzle	13,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Suppe ist super

Zitronengrass-Schaumsuppe mit Ingwer und gebratener Jakobsmuschel	5,50
Pecorinoravioli ♣ in Essenz von Rotem und Gelbem Paprika	6,50
Schnittlauch-Schaumsuppe mit Tartar von Trüffelkartoffeln und Garnelen	6,50

Vor - Vorspeise

Wunderbarer Osietra Kaviar ♣ im windelweichen Landei auf Kartoffelrand	19,50
---	-------

Vorspeisen

Mediterraner Vorspeisendienst – Parmesan und Partisan, Coppa, Edelsalami, Parma, Oliven, Roma Tomaten und marinierte Gemüse, dazu die Brotschale	8,50
Variation von der Kalbsleber an Heidelbeer-Chilikonfit und Pfefferkaramel	8,50
Gebratenes Kalbsbries mit Zwiebelkrem an Mandelmilchschaum und Blattspinat	12,50
Rindertartar an Wasabipüree und Radieschensalat mit Kapernbeignets	12,50
Jakobsmuscheln mit Pampelmusenbutter gebraten auf Perlgraupen Gremolata	13,00

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Tagesfrische Figürensalate

Kleinigkeitensalat ♣ mit schottischer Brotschale	3,50
Großer Salat ♣ mit Kichererbsen-Junglauchkrem und marinierten Gemüse	8,50
Putenbruststreifen auf großem Marktsalat, dazu die schlanke Brotschale	9,80
Streifen vom Angus-Rinderfilet an großem Salatbukett, dazu die berühmte Brotschale	13,50
Filets von Edelfischen auf figurbetontem Salatkonzept der Region, dazu die italienische Brotschale	14,50
Gebratene Black Tiger Garnelen an großem Salat, dazu die französische Brotschale	18,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Pasta Globale

Pasta Aglio Olio ♣ mit Chipotles und frischen Gartenkräutern	7,50
Gnocchi ♣ mit gebratenem Knoblauch und getrockneten Roma Tomaten	7,50
Pasta all Matriciana mit gebratenem Speck, gerauchten Chipotles und frischem Koriander	7,50
Römisches Rindergulasch mit getrockneten Tomaten und Paprikafilets an Spirellinudeln	13,50
Pasta mit gebratenen Rinderfiletstreifen und Flußkrebsschwänzen in Wasabi-Limonenkrem	14,50
Pasta Aglio Olio mit Chipotles und gebratenen Schwänzen von Riesengarnelen	14,50
Pasta ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50
Weißweinrisotto ♣ mit schwarzem Trüffel	19,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Fischgerichte

Filet vom Zander auf Balsamicolinsen an Zandertörtchen im Speckmantel mit Zwiebelkrem	15,50
Rotbarbe in Braunalgen pochiert an Passe-Pierre Gemüse und Vitelotte	15,50
Souffliertes Filet vom St Pierre auf Blattpinat an Kichererbsenragout mit Chorizo	18,50

Fleischgerichte

Jerk Chicken auf kreolischem Gemüseragout mit Brotfruchtchips	13,50
Doppeltes Lammkotelett an Erbsentortellini mit Minzpaprika und Beurre Blanc	18,50
Filetsteak vom Angusrind an aktuellen Salatkonstellationen	19,90
Gefülltes Rinderfilet an Peperonata Gemüse und Basilikumrisotto	28,50

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

... Süßes kann nicht Sünde sein ...

Lust auf unsere Minidesserts? süße Versucherle zum Stückpreis von	1 €iro
Rahmeis ♣ mit Lavendelblüten und Ziegenkäsetarte an Rosmarintrüffel	6,50
Aprikosen-Pimentkonfit ♣ mit Heidelbeersorbet in pikantem Blätterteigtörtchen	6,50
Seesamsouffle ♣ an Dattelcoulis und Johannisbeersorbet mit Koriander	6,50

Unser Angebot an hausgemachten Kuchen und Torten wechselt ständig.
Unsere Servicekräfte informieren sie gerne.

Bei uns isst alles Käse 9,50

Hier eine Auswahl verschiedener Rohmilchkäse vom
Käsebrett, die wir gerne mit Feigensenf oder
Quittengelee servieren

Kuhmilch

Camembert de Normandie, Epoisses de Bourgogne,
Foume d'Ambert, Gaperon, Greyezer, Livarot,
Parmesan, Taleggio, Tête de Moine

Schafsmilch

Brebis au Génépy, Brin d'Amour, Roquefort

Ziegenmilch

Pouligny-Saint-Pierre, Soignon, St. Maure nature oder
in Asche affinert, Valençay

Lieferant unserer Rohmilchkäse ist
Maître Affineur G. Waldmann, Käse-Ecke Erlangen

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Heimat Menü*

Amuse Bouche

Suppe

Leberspätzle in der Kraftbrühe

Hauptgang

Rostbraten vom Rind mit Knusperzwiebeln an
Champagnerkraut und Röstkartoffeln

Käsegericht

Auswahl französischer Rohmilchkäse

oder

Süßspeise

Aprikosen-Pimentkonfit mit Heidelbeersorbet in pikantem
Blätterteigtörtchen

Drei Gänge 19,50 €iro

Vier Gänge 24,50 €iro

* zu Ehren der Ostalb,
deren Haushalte und Bürgermeister

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Bartholdy Menü*

Amuse Bouche

Suppe

Zitronengrass-Schaumsuppe mit Ingwer und gebratener
Jakobsmuschel

Vorspeise

Rindertartar an Wasabipüree mit Kapernbeignets

Hauptgericht

Jerk Chicken auf kreolischem Gemüseragout
mit Brotfruchtchips

Käsegericht

Auswahl französischer Rohmilchkäse

oder

Süßspeise

Seesamsouffle ♣ an Dattelcoulis
und Johannisbeersorbet mit Koriander

Drei Gänge 30,00 €uro

Vier Gänge 36,00 €uro

Fünf Gänge 44,00 €uro

* zum Gedenken an den 200sten Geburtstag des Komponisten
Jakob Ludwig Felix Mendelssohn Bartholdy, am 3ten Februar

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Haydn Menü*

Amuse Bouche

Vorspeise

Jakobsmuscheln mit Pampelmusenbutter
gebraten auf Perlgraupen Gremolata

Suppe

Schnittlauch-Schaumsuppe mit
Tartar von Trüffelkartoffeln und Garnelen

Hauptgericht

Souffliertes Filet vom St Pierre auf Blattpinat an
Kichererbsenragout mit Chorizo

Käsegericht

Auswahl französischer Rohmilchkäse

oder

Süßspeise

Aprikosen-Pimentkonfit ♣ mit Heidelbeersorbet
in pikantem Blätterteigtörtchen

Drei Gänge 35,00 €uro

Vier Gänge 41,00 €uro

Fünf Gänge 47,00 €uro

* zum Gedenken an den 200sten Todestag des Komponisten und Hofmusikers
(Franz) Joseph Haydn, am 31sten Mai
„Ich war von der Welt abgesondert, niemand in meiner Nähe konnte mich an mir
selbst irremachen und quälen, und so musste ich original werden.“

Das ♣ steht für vegetarische Zubereitung

Varus Menü*

Amuse Bouche

Suppe

Essenz♣ von Rotem und Gelbem Paprika
mit Pecorinoravioli

Vorspeise

Kalbsbries mit Zwiebelkrem
an Mandelmilchschaum und Blattspinat

Kaltes Zwischengericht

Rindertartar an Wasabipüree
mit Kapernbeignets

Warmes Zwischengericht

Pasta ♣ mit schwarzem Trüffel

Kaltes Zwischengericht

Sorbet von der Sour Sop Fruit

Hauptgang

Doppeltes Lammkotelett an Erbsentortellini mit
Minzpaprika und Beurre Blanc

Käsegericht

Gebackene Roquefortpraline an Birnenkompott

Süßspeise

Rahmeis mit Lavendelblüten

Drei Gänge 37.00 €uro

Vier Gänge 44,00 €uro

Fünf Gänge 51.00 €uro

Sechs Gänge 58.00 €uro

Sieben Gänge 65.00 €uro

Acht Gänge 72.00 €uro

* zum Gedenken an den 2000sten Jahrestag der Schlacht im Teutoburger Wald,
den angeblichen Geburtsort Deutschlands.
»Quintilius Varus, gib die Legionen zurück!«