

## Vorspeisen

Sashimi von der Fjordforelle <sup>1/4/6/7/9/10</sup> Gepickelte Radieschen, Gurke, Algensalat, Miso	16,90 €
3 Stück Rotgarnelen auf Green Zebra Tomaten <sup>1/4/6/7/9/10</sup> Spargel, geblämmte Mango, Kräutersalat, Krustentier vinaigrette	18,90 €
Hausgebeizter Rinderrücken <sup>3/7/8/9/10</sup> Trüffelcreme, Berglinsen, Löwenzahn, Chiogga Bete	17,90 €
Kleiner Beilagensalat <sup>6/9/10/12</sup> Gemischter Vorspeisensalat <sup>6/9/10/12</sup>	8,80 € 12,50 €

## Zwischengänge

Sorbet mit Sekt aufgegossen	5,50 €
Unsere „Bouillabaise“ <sup>2/4/7/9/10/12</sup> Kräftiger Krustentierfond mit Gemüse, Safran, Fisch aus Nordsee und Atlantik Bio Sauce Rouille	21,00 €

## Hauptgerichte

Premium Rinderfilet mit Portweinnjus <sup>7/9/10/12</sup> Spargelgemüse, Rosmarinkartoffeln, Schalotten	39,00 €
Sanft gegarte Lammhüfte an Thymianjus <sup>1/7/9/10/12</sup> Bobby Bohnen, Aubergine, Fregola Sarde, schwarzer Knoblauch	35,00 €
Adlerfisch auf der Haut gebraten <sup>1/3/4/7/12</sup> Konfierte Honigtomaten, Bärlauchkartoffel, Spargelspitzen, weiße Tomatensauce	36,00 €

## Vegetarische/Vegane Hauptgerichte

Spaghetti aus Bio Kamutmehl <sup>1/6/7/8/9/10</sup> Basilikumpesto, Konfierte Honigtomaten, Avocado, Spargel, Artischocke, Belper Knolle, Weiße Soja Tomatensauce <i>(vegan ohne Belper Knolle)</i>	26,00 €
---	---------

## Dessert

Erdbeertörtchen mit Karamellkern <sup>1/3/7</sup> Rhabarber, Mandelbiskuit, Yuzu, Joghurteis, Atsina	16,50 €
Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen <sup>7</sup>	16,50 €
Veganes Bio-Eis <i>(Bitte fragen Sie nach den aktuellen Sorten)</i> Zwei feine Schokoladenspezialitäten <sup>1/7/8</sup>	pro Kugel 3,50 € 4,00 €

## 3-Gänge Frühlingsmenü

\*

### Vorspeise

Tomate-Mozzarella „Osman30 Style“ <sup>7</sup>  
Büffel Bill Mozzarella, Heirloom Tomaten, Avocado, Pinienkerncreme

\*\*

### Hauptgericht

Geschmortes Bäckchen und rosa Filet vom Milchkalb <sup>7/9/10/12</sup>  
junger Gemüsegarten, Morchelrahm  
(Auf Anfrage servieren wir einen vegetarischen Hauptgang als Alternative.)

\*\*\*

### Dessert

Erdbeertörtchen mit Karamellkern <sup>1/3/7</sup>  
Rhabarber, Mandelbiskuit, Yuzu, Joghurteis, Atsina

oder

Käsespezialitätenteller von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen <sup>7</sup>

**49,00 €**

Zum Käsespezialitätenteller empfehlen wir Ihnen unseren deutschen Dessertwein

## 2-Gänge Frühlingsmenü

\*

### Vorspeise

Tomate-Mozzarella „Osman30 Style“ <sup>7</sup>  
Büffel Bill Mozzarella, Heirloom Tomaten, Avocado, Pinienkerncreme

\*\*

### Hauptgericht

Geschmortes Bäckchen und rosa Filet vom Milchkalb <sup>7/9/10/12</sup>  
junger Gemüsegarten, Morchelrahm  
(Auf Anfrage servieren wir einen vegetarischen Hauptgang als Alternative.)

\*\*\*

inklusive einem Espresso oder Kaffee mit zwei feinen Schokoladenspezialitäten <sup>1/7/8</sup>

**39,00 €**