

„DasEine“

- LochDuartLachs -
Gebeizt | Spagel weiß | Spargel grün
Radieschen | Waldmeister
Vinaigrette | DillÖl
29,50 €

- Pasta Caprese -
Burrata | Getrocknete Tomaten | KirschTomaten
PinienKerne | Milder Bärlauch | Zitrone
(upgrade: Roh marinierte SushiGarnelen plus 7,50 €)
25,50 €

- RoastBeef -
Rosa gegart | TeriyakiKarotte
Wilder Brokkoli | Sesam
YakitoriJus
40,50 €

- JoghurtMousse -
Rhabarber | Erdbeere | Himbeere
Weiße Schokolade | Pistazie
19,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
115,00 €

„DasAndere“

- Calamaretti-
Gefüllt | SpitzKohl | Paprika
Aubergine | Schwarze Oliven
Basilikum
29,50 €

- Sot l'y laisse -
KikokHuhn | Frische Erbse
SteinChampignons | Pimpernelle
25,50 €

- Schwarzer HeilButt -
SüßKartoffeln | Grüne Bohnen
Rote Zwiebeln | BabyMais | Maracuja
Garam Masala
40,50 €

- PalatSchinken -
VanillePfannKuchen | Marille
Aprikose | TopfenEis
19,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
115,00 €

Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten, damit
die Seele Lust hat, darin
zu wohnen.

Winston Churchill

Etwas Besonderes

- Belgischer Kaviar -

zum Direktgenießen oder zum Mitnehmen

30 g „Platinum“

Royal Belgian Caviar

Leicht gesalzen, 100% natürlich

Turnhout, Belgien

65,00 €

Wir servieren den Kaviar in der Dose
und Sie können diesen pur genießen oder
nach Belieben auch kombinieren

Unsere Empfehlungen

- Kanadischer HummerSchwanz -

Ananas | Grüner Spargel

KokosBeurreBlanc

46,50 €

- US Black Angus Prime Beef -

Grain Fed, Gold Label, Highest Quality

GreaterOmahaRanch, Nebraska

150 g RinderFilet | medium gebraten

TeriyakiKarotte | Wilder Brokkoli | Sesam

YakitoriJus

72,50 €

- Jamón Ibérico de Bellota -

60 g hauchdünn aufgeschnitten

für den ersten kleinen Hunger

zum Teilen am Tisch

22,50 €

Luftgetrockneter Schinken aus Spanien von Schweinen,
die mindestens 75% der IbericoRasse entstammen
und mindestens 40% ihres LebendGewichtes freilaufend
und nur durch Früchte der SteinEiche und Kräuter
zugelegt haben.

KäseVariation

vom Affineur Waltmann aus Erlangen

FrüchteBrot

19,50 €

Liebe Gäste,

bis zu 10 Personen können
Sie gerne a-la-carte aus unseren
beiden Menüs wählen.

Sollte Ihr Grüppchen diese Personenzahl
überschreiten, sind wir Ihnen gerne bei der
Zusammenstellung eines im Voraus
ausgewählten Menüs behilflich.

Für Vegetarier halten
wir Alternativen bereit.

Die allergenfreie Zubereitung von Gerichten
ist nur teilweise möglich.
Wir möchten Sie bitten, uns schon bei der Reservierung
über Allergien und Unverträglichkeiten zu informieren,
um uns besser darauf einstellen zu können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns
auf Ihre Reservierung.

Ihr SoulFoodTeam