

„DasEine“

GelbFlossenMakrele
Gebeizt | Karotte | Mais
Paprika | Radieschen | Kohlrabi
Kalamansi | Quinoa
29,50 €

- Ravioli Caprese -
Burrata | Ricotta | Tomate
Basilikum | PinienKerne | Parmesan
(upgrade: halber Kanadischer HummerSchwanz plus 16,00 €)
25,50 €

IbericoSchweineFilet
Rosa gegart | Weißer Spargel
Drillinge | Sauce Béarnaise
Estragon | Jus
40,50 €

- Schwarzwälder Kirsch -
Mascarpone | HerzKirschen
Mandeln | Espresso | Kakao
SchwarzKirschSorbet
19,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
115,00 €

„DasAndere“

RomanaSalatHerzen
Gebackenes KikokHähnchen
GeflügelHautChips | MisoMayonnaise
ErdnussSoße
29,50 €

- Bunte Melonen -
Geeistes KokosSüppchen | EisMeerGarnele
Avocado | Melone | KrabbenChips
(upgrade: marinierter Pulpo plus 6,00 €)
25,50 €

Steinköhler
Auf der Haut gebraten | Pfifferlinge
Fregola Sarda | Aprikose
Rosmarin
40,50 €

- CheeseCake -
KäseKuchen | ButterCrumble
Himbeeren | Weiße Schokolade
RucolaQuarkEis
19,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
115,00 €

Essen
ist ein Bedürfnis.
Genießen
ist eine Kunst.
La Rochefoucauld

Unsere Empfehlungen

Gebratene JakobsMuscheln
Frische Erbsen | BeurreBlanc | WaldMeister
SanchoPfeffer
40,50 €

- US Black Angus Prime Beef -
Grain Fed, Gold Label, Highest Quality
GreaterOmahaRanch, Nebraska
(begrenzt vorrätig)
150 g RinderFilet | medium gebraten
Weißer Spargel | Drillinge | Sauce Béarnaise
Estragon | Jus
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