

## „DasEine“

Auf der Haut gebratener Saibling  
mit KimchiSpitzKohl, Edamame  
KimchiMayonnaise und  
frittiertem Reis  
19,50 €

\* \* \*

SteinPilzRavioli  
hausgemacht mit SteinPilzen  
a la crème, frischer Petersilie  
und PinienKernSchaum  
16,50 €

\* \* \*

US RoastBeef  
rosa gebraten mit  
marinierten SalatHerzen,  
Pistazien, BriocheWüfel  
und RosmarinJus  
28,50 €

\* \* \*

- ZwetschgenDatschi -  
Lauwarme Zwetschgen  
mit VanilleSchaum, ButterKeksEis  
und gemahlenem Zimt  
13,50 €

„DasEine“  
in diesen vier Gängen  
76,00 €

## „DasAndere“

KalbsTafelSpitz  
Kalt mariniert mit BouillonGemüse,  
frischem Meerrettich  
und SenfKressen  
19,50 €

\* \* \*

- Andalusische Gazpacho -  
Geeistes GemüseSüppchen  
mit bunten Tomaten und  
BüffelMozzarella  
11,50 €

\* \* \*

SeeTeufelFilet  
mit Honig karamellisiert,  
gegrillter WeinbergPfersich,  
Thymian und KartoffelCreme  
26,50 €

\* \* \*

Parfait von weißer Schokolade  
mit frischen Himbeeren  
und grünem SauernahmEis  
13,50 €

„DasAndere“  
in diesen vier Gängen  
69,00 €

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

## Unsere Empfehlungen

Gebratene JakobsMuschel  
und WildfangGarnele  
mit BelugaCurryLinsen und  
MadrasCurrySchaum  
24,50 €

60 g hauchdünn aufgeschnittener  
Jamón Ibérico de Bellota,  
für den ersten kleinen Hunger  
zum Teilen am Tisch  
19,00 €

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.

30 g Bavarian Superior Caviar  
Siberian, Malossol  
Feinkost Dobler  
Plößberg in der Oberpfalz  
49,00 €

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

KäseVariation  
vom Affineur Waltmann  
aus Erlangen  
13,50 €

**Liebe Gäste,**

bis zu 12 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.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung.  
Ihr SoulFoodTeam

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.