„DasEine“

SeeSaibling
Gebeizt | HonigGurke
Grüner Apfel | PerlZwiebel | Dill
Hüttenkäse | SauerteigBrot
29,50 €

***

ErbsenRavioli
Ricotta | KaiserSchote
Verbene | Parmesan
(upgrade: TeriyakiSchweineBauch plus 5,00 €)
25,50 €

***

KalbsRücken
Rosa gegart | Gelbe Karotte
KartoffelRösti | Lila Karottensaft
Vadouvan | Jus
40,50 €

***

- JoghurtPannaCotta -
Geschäumt | Erdbeeren | Rhabarber
HaferCrunch | Vanille | ErdbeerSorbet
19,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
115,00 €

„DasAndere“

BeefTatar
SushiReis | Avocado | MuskatKürbis
NoriAlge | Wasabi | Sesam
Peperoni | Shiso
29,50 €

***

Frankfurter Grüne Soße
Süppchen | Büsumer Krabben | Croûtons
WachtelEi | Spargel | Radieschen
(upgrade: roh marinierte SushiGarnelen plus 6,00 €)
25,50 €

***

SeeTeufel
Paprika | weiße Bohnen | Bacon
AhornSirup | RauchAromen
BlattPetersilie
40,50 €

***

- PinaColada -
KokosParfait | MandelKuchen |
Ananas | Weiße Schokolade
19,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
115,00 €

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

Unsere Empfehlungen

- Kanadischer HummerSchwanz -
In Brauner Butter gegart
Weißer Spargel | BeurreBlanc
Kalamansi | SchnittlauchÖl
49,50 €

- US Black Angus Prime Beef -
Grain Fed, Gold Label, Highest Quality
GreaterOmahaRanch, Nebraska
150 g RinderFilet | medium gebraten
Gelbe Karotte | KartoffelRösti | Lila Karottensaft
Vadouvan | 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