

„DasEine“

Kurz gebratener Thunfisch
mit geröstetem Sesam,
Gurke, TeriyakiSoße und
gepufftem Reis

18,50 €

Hausgemachte KürbisRavioli
mit gepickeltem ButternutKürbis
und steirischem Kürbiskernöl
(mit WinterTrüffel plus 11 €)

15,50 €

Rosa gebratener HirschKalbsRücken
mit Süßkartoffel, Brokkoli, Amaranth
und PurpleCurryJus

25,50 €

Lauwarmer WalnussGewürzkuchen
mit glasierter SantaMariaBirne
und hausgemachtem
KaramellEis

11,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
66,00 €

„DasAndere“

WinterSpargelSalat
mit Pastrami vom WagyuBeef,
Sauce Hollandaise und frischen
Wildkräutern

16,50 €

Bouillabaisse
- asiatisch interpretiert -
mit Calamaretti, Miesmuscheln,
Garnelen und Fenchel

10,50 €

In Butter konfierter Skrei
mit cremigem SelleriePüree,
RoteBeeteMeerrettichSchaum
und geschmorter Beete

23,50 €

- ApfelStrudel SoulFood -
Luftiger VanilleSchaum, geschmorte
JonagoldÄpfel, geröstete Mandeln
und ApfelSorbet

11,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
58,00 €

Unsere Empfehlungen

Gebratene
französische BioGänseLeber
mit hausgemachtem ButterBrioche,
MandarinenSorbet, BlutorangenGel
und SchalottenJus
19,50 €

60 g hauchdünn aufgeschnittener
Jamón Ibérico de Bellota,
für den ersten kleinen Hunger
zum Teilen am Tisch
18,00 €

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.

Fleischpflanzerl
vom Iberischen Schwein
mit BlumenKohl, ButterBröseln,
grobem Senf und Schnittlauch
17,50 €

Hausgemachte TrüffelTagliatelle
mit frisch gehobeltem schwarzem
französischem WinterTrüffel
23,00 €

Geschmorte CherryValleyEnte
ohne Knochen knusprig gebacken
mit Zweierlei vom RotKohl,
WeißbrotKnödel und
WacholderJus
24,50 €

Dunkles Mousse von der
ValrhonaSchokolade, SchokoErde,
SchokoSojaSorbet, Banane
und MacadamiaNüsse
11,50 €

KäseVariation
vom Affineur Waltmann
aus Erlangen
11,50 €

Liebe Gäste,

auch am Sonntagmittag bereiten wir
unsere AbendKarte für Sie vor.

Bis zu 8 Personen können
Sie gerne a-la-carte wählen.

Sollte Ihr Grüppchen diese Personenzahl
überschreiten, bereiten wir Ihnen
eine kleinere AuswahlKarte vor, die aus
unseren beiden Menüs "DasEine" und
"DasAndere" besteht. Selbstverständlich
können Sie daraus auch Ihr eigenes
"DasGanzAndere" Menü wählen.

Ab 13 Personen 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