

„DasEine“

- Tokio Style -
Gebratener Pulpo mit Mango,
Papaya, wildem Brokkoli und
gerösteten Erdnüssen
17,50 €

* * *

Hausgemachte SellerieRavioli
mit gepickeltem Sellerie und
PinienKernSchaum
(mit HerbstTrüffel plus 10 €)
15,50 €

* * *

Rosa KalbsRücken und Karotten
- sousvide gegart -
mit HaselnussKräckern und
PurpleCurryJus
25,50 €

* * *

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

„DasEine“
in diesen vier Gängen
66,00 €

„DasAndere“

Geschmorte bunte Beete
mit griechischem Joghurt,
gerösteten Pistazien und Himbeeressig
16,50 €

* * *

Leichte SchaumSuppe
von der Topinambur mit DijonSenf und
PastramiStulle
10,50 €

* * *

In Butter konfierter Kabeljau
mit Hokkaido und ButternutKürbis,
gehackten Kürbiskernen und
KernÖlMayonnaise
23,50 €

* * *

- MüsliSchale -
MascarponeSchaum, Waldbeeren,
Sorbet und knusprige Cerealien
11,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
58,00 €

Unsere Empfehlungen

Französische BioEntenLeber
gebraten mit eingelegtem
JonaGoldApfel, hausgemachtem
ButterBrioche, ApfelSorbet
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.

LachsFilet
mit Miso gegart, SpitzKohl
und geröstete FenchelSaat
im DashiSud
17,50 €

Hausgemachte TrüffelTagliatelle
mit frisch gehobeltem schwarzem
französischem HerbstTrüffel
22,00 €
oder mit weißem Trüffel
aus Italien
39,00 €

Geschmortes
Iberisches EichelMastSchwein
mit WeißBrotKnödel, WaldPilzen
und glatter Petersilie
24,50 €

BaliVanilleCreme
mit glasierten Zwetschgen,
hausgemachtem KaramellEis, Crunch
und balinesischem Zimt
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