

## „DasEine“

- LochDuartLachs -  
Gebeizt | Spargel weiß | Spargel grün  
Radieschen | Holunderblüte  
BeurreBlanc | DillÖl  
29,50 €

\*\*\*

- BurrataRavioli -  
KirschTomaten | Getrocknete Tomaten | PinienKerne  
Weißer TomatenSchaum | Parmesan | Basilikum  
(upgrade: Halber kanadischer HummerSchwanz plus 16,50 €)  
25,50 €

\*\*\*

- Gebackene Ente -  
Karotte | Edamame | Brokkoli  
ShitakePilze | FrühlingsLauch  
ZitronenGras | HoisinSoße  
40,50 €

\*\*\*

- Rhabarber -  
Joghurt | Himbeere  
RieslingGel | LimettenCrumble  
Verbene | RhabarberSorbet  
19,50 €

„DasEine“  
in diesen vier Gängen  
115,00 €

## „DasAndere“

- BeefTatar-  
KalamataOlive | Eigelb  
Rote Zwiebel | SauerTeigBrot | Pecorino  
PeperonciniSorbet  
29,50 €

\*\*\*

- Paella-  
RisottoReis | Aubergine | Zucchini  
Paprika | MiesMuschel | Calamaretti | Rotbarbe  
Sepia | SafranSchaum | Piment d'Espelette  
(upgrade: Halber kanadischer HummerSchwanz plus 16,50 €)  
25,50 €

\*\*\*

- Schwarzer Heilbutt -  
Gebraten | Frische Erbsen  
Kartoffel | Milder Bärlauch | Zitrone  
40,50 €

\*\*\*

- KokosTörtchen -  
KokosMilch | Mango | Ananas  
PassionsFrucht | Yuzu | Weiße Schokolade  
Schwarzes SesamEis  
19,50 €

„DasAndere“  
in diesen vier Gängen  
115,00 €

## Unsere Empfehlungen

### - KalbsBries -

Gebraten | Frische Erbsen  
SauerTeigBrot | ZitrusFrüchte

ZitronenThymian

40,50 €

### - US Black Angus Prime Beef - Grain Fed, Gold Label, Highest Quality GreaterOmahaRanch, Nebraska

150 g RinderFilet | medium gebraten

Karotte | Edamame | Brokkoli

ShitakePilze | FrühlingsLauch | HoisinSoße

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 €

## Etwas Besonderes

### - Frische Auster -

nach TagesAngebot und Verfügbarkeit

Pur | Zitrone

7,50 €/ Stück

AsianStyle | Süße SojaSoße | Kalamansi

7,50 €/ Stück

ThaiStyle | KokosMilch | GrünesCurry

7,50 €/ Stück

### - Belgischer Kaviar -

zum Direktgenießen oder zum Mitnehmen

30 g „Platinum“

Royal Belgian Caviar

Leicht gesalzen, 100% natürlich

Turnhout, Belgien

65,00 €

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

**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