

„DasEine“

Gebeiztes Filet
vom LabelRougeLachs
mit HüttenKäse, Gurke,
SaiblingsKaviar und Zitrone
18,50 €

* * *

Hausgemachte KürbisRavioli
mit gepickeltem HokkaidoKürbis
und KürbisKernSchaum
16,50 €

* * *

Irishes RoastBeef von John Stone
„dry aged“ und medium gebraten
mit WinterSpargel, SenfKresse
und ThymianJus
26,50 €

* * *

Dunkles SchokoladenMousse
mit SchokoladenErde, karamellisierter
Banane und SchokoSojaSorbet
12,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
69,00 €

„DasAndere“

Tatar von der roten Beete
mit geräuchertem Stör
und FeigenSenf
17,50 €

* * *

ZitronenGrasKokosSuppe
mit Chilli, Ingwer, ShitakePilzen,
Hühnchen und Tramezzini
11,50 €

* * *

ZanderFilet
auf der Haut gebraten
mit KartoffelPüree, PfefferSpeck
und MeerrettichSoße
24,50 €

(Oberpfälzer Kaviar 30 g/Dose 49,00 €)

* * *

- ApfelStrudel SoulFood -
Luftiger VanilleSchaum, geschmorte
JonagoldÄpfel, geröstete Mandeln
und ApfelSorbet
12,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
60,00 €

Unsere Empfehlungen

Gebratene
französische BioEntenLeber
und cremiges EntenLeberEis
mit Mandarine, BlutOrangenGel
und hausgemachtem
ButterBrioche
21,50 €

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.

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

Wir servieren den Kaviar pur in der Dose und Sie
können diesen nach Belieben z.B. zum gebeizten
LabelRougeLachs, zur roten Beete oder zum
gebratenen Zander kombinieren.

Gebratene JakobsMuscheln
mit Blumenkohl, ButterBröseln
und TraubenVinaigrette
18,50 €

Hausgemachte TrüffelTagliatelle
mit frisch gehobeltem schwarzem
französischem HerbstTrüffel
24,50 €
oder mit weißem Trüffel
aus Italien
42,50 €

Gebackene Würfel vom PulledPork
mit SpitzKohl, Kartoffel, Karotte,
Brokkoli, KaiserSchoten
und TeriyakiJus
25,50 €

Saftiger KarottenKuchen
mit CrèmeFraîche, KaramellSoße
und DulceDeLecheEis
12,50 €

KäseVariation
vom Affineur Waltmann
aus Erlangen
12,50 €

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

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.