

„DasEine“

Gebeizte JakobsMuscheln
mit PassionsfruchtGel,
ButterMilch und DillÖl
18,50 €

Hausgemachte Ravioli
mit frischen Erbsen, Ricotta
und braunem ButterSchaum
15,50 €

Argentinisches RinderFilet
rosa gebraten mit weißem und grünem
Spargel, roter Paprika, cremigem
KartoffelPüree
und BarbecueJus
25,50 €

Saftiger MohnKuchen
nach Mamas Rezept
mit frischen Heidelbeeren
und HeidelbeerQuarkEis
11,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
66,00 €

„DasAndere“

Bunter MelonenSalat
mit lauwarmem SaiblingsFilet,
gerösteten ButterBröseln,
SojaKirschTomaten und Limette
17,50 €

SpargelSchaumSuppe
mit Spargel vom Bauer Reinhart
aus dem Steigerwald,
Pastrami und Ei
10,50 €

Auf der Haut gebratener AdlerFisch
mit fruchtigem TomatenSugo
und RieslingEstragonSoße
23,50 €

RosmarinPannaCotta
mit eingelegtem WeinbergPfersich,
BlutPfersichSorbet und
SchokoRocks
11,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
58,00 €

Unsere Empfehlungen

- SexyFreakWave -
Knusprig gebackene SushiRolle
mit Lachs, Avokado, Gurke
und TeriyakiSoße
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.

Carpaccio vom US Beef
mit Radieschen, DijonSenfEis
und den Kräutern der
Frankfurter Grünen Soße
19,50 €

« Fregola Sarda »
PastaSpezialität aus Sardinien
mit gebratenen frischen Pfifferlingen und
ParmesanSchaum
19,50 €
und HerzKalbsBries
29,50 €

Kikok MaisHähnchen
Brust auf der Haut gebraten
mit Karotten, ZuckerSchoten,
ShitakePilzen und Basilikum
im TomYamGaiSud
24,50 €

- RhabarberFeld -
Weiße SchokoladenGanache
mit geschmortem VanilleRhabarber,
ErdbeerSorbet und weißer
LuftSchokolade
12,50 €

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

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.