

„DasEine“

- Tokio Style -
Gebratener Pulpo mit Mango,
Papaya, wildem Brokkoli und
gerösteten Erdnüssen
18,50 €

* * *

MaisRicottaRavioli
hausgemacht mit gepickeltem Mais,
braunem ButterSchaum und
PurpleCurryPopKorn
15,50 €

* * *

ShortRib vom US Beef
48 Stunden gegart mit marinierten
SalatHerzen, Pistazien, Parmesan
und ThymianJus
26,50 €

* * *

Weißer SchokoladenGanache
mit frischen Beeren, weißer
LuftSchokolade und
BrombeerSorbet
12,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
69,00 €

„DasAndere“

Bunter MelonenSalat
mit Jamón Ibérico Schinken,
AltemBalsamicoGel
und BrotChips
17,50 €

* * *

Grüne Gazpacho
mit frischen GartenGurken, Joghurt,
frittierten Calamaretti und
SafranMayonnaise
10,50 €

* * *

ZanderFilet
auf der Haut gebraten
mit KartoffelCreme, BabySpinat
und SchnittlauchBeurreBlanc
24,50 €

* * *

KokosPannaCotta
mit marinierter Ananas,
gerösteten KokosFlakes
und BasilikumSorbet
12,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
60,00 €

Unsere Empfehlungen

Knusprig gebackene Ente
mit mariniertem RotKohlSalat,
BlattPetersilie, Zitrone,
VadouvanDip und BrotSticks
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 gebeiztem Saibling
mit Peters Urtomaten,
Avocado und Rucola
18,50 €

Hausgemachte Tagliatelle
mit gebratenen frischen Pfifferlingen
und ParmesanSchaum
19,50 €
und HerzKalbsBries
29,50 €

SpanferkelKotelett
rosa gebraten mit PakChoi,
japanischem Reis und
TeriyakiSoße
25,50 €

AprikosenParfait
mit eingelegten Aprikosen,
AprikosenRosmarinGel
und ZuckerHippe
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.