

## „DasEine“

Gebeizte GelbflossenMakrele  
mit ZitrusAromen, NoriAlge,  
WasabiMayonnaise und  
KalamansiVinaigrette  
19,50 €

\* \* \*

Hausgemachte SellerieRavioli  
mit gepickeltem KnollenSellerie  
und HaselnussSchaum  
(mit WinterTrüffel plus 12,50 €)  
16,50 €

\* \* \*

Neuseeländischer LammRücken  
rosa gebraten mit roter Bete  
BelugaLinsenPüree, wilden Brokkoli,  
SauerRahm und KreuzKümmelJus  
26,50 €

\* \* \*

- Snickers 1.9 -  
ErdnussButterSchokoladenMousse,  
dunkle SchokoladenGanache,  
ErdnussBrownie und  
SalzKaramellEis  
13,50 €

„DasEine“  
in diesen vier Gängen  
69,00 €

## „DasAndere“

Gegrillter HokkaidoKürbis  
mit gerösteten KürbisKernen,  
Schafskäse, BrotCroutons  
und Sauce Hollandaise  
18,50 €

\* \* \*

SchaumSüppchen  
von der SchwarzWurzel  
mit einer Stulle vom Oberpfälzer  
SchweinsBraten  
11,50 €

\* \* \*

WinterKabeljau von den Lofoten  
mit Sesam und Miso abgeflämmt,  
sautierter PakChoi und ReisKräcker  
im DashiSud  
24,50 €

\* \* \*

MuskatBlütenCrèmeBrûlée  
mit geschmortem JonaGoldApfel,  
grünem ApfelSorbet  
und ApfelChips  
12,50 €

„DasAndere“  
in diesen vier Gängen  
60,00 €

## Unsere Empfehlungen

Hausgemachte BlutwurstRavioli  
und gebackene BlutwurstPralinen  
mit RahmSauerKraut und  
altem BalsamicoEssig  
22,50 €

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.

Salat von der Topinambur  
mit SantaMariaBirne, Vadouvan  
und Scheiben von geräucherter  
BarbarieEntenBrust  
18,50 €

Gebratene RotschalenGarnelen  
mit SobaNudeln, ShitakePilzen,  
Edamame, FrühlingsLauch,  
ZitronenGras, Ingwer und Chilli  
24,50 €

- OchsenBackerlGulasch –  
Geschmorte OchsenBacke  
mit Karotte, Zwiebel, Paprika,  
Kartoffel und Petersilie  
25,50 €

- Süßes Spiegelei –  
aus KokosMilch, Mango,  
Sorbet und Knusper  
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.