

Mittags im SoulFood

WinterSpargelSalat
mit Pastrami vom WagyuBeef
und frischen Wildkräutern
16,50 €

* * *

Bouillabaisse
- asiatisch interpretiert -
mit Calamaretti, Miesmuscheln,
Garnelen und Fenchel
10,50 €

* * *

Hausgemachte KürbisRavioli
mit gepickeltem ButternutKürbis
und steirischem KürbisKernÖl
(mit WinterTrüffel plus 1 1 €)
15,50 €

* * *

Kurz gebratener Thunfisch
mit geröstetem Sesam,
Gurke, TeriyakiSoße und
gepufftem Reis
18,50 €

In Butter konfierter Skrei
mit cremigem SelleriePüree,
RoteBeeteMeerrettichSchaum
und geschmorter Beete
23,50 €

* * *

Geschmorte CherryValleyEnte
ohne Knochen knusprig gebacken
mit Zweierlei vom RotKohl, WeißbrotKnödel
und WacholderJus
24,50 €

* * *

- ApfelStrudel SoulFood -
Luftiger VanilleSchaum, geschmorte
JonagoldÄpfel, geröstete Mandeln
und ApfelSorbet
11,50 €

* * *

KäseVariation
von Affineur Waltmann
aus Erlangen
11,50 €

ÜberraschungsMittagsMenü
in drei Gängen
39,00 €