

## „DasEine“

- Salat Niçoise -  
ThunFisch | Paprika | Tomate  
KalamataOlive | RomanaSalat | Bohnen  
WachtelEi | DijonSenf  
29,50 €

\*\*\*

- KürbisRavioli -  
ButternutKürbis | ShitakePilze  
ZitronenGras | Miso  
(upgrade: WagyuLolliPop plus 10,50 €)  
25,50 €

\*\*\*

- BarbarieEntenBrust -  
Rosa gegart | KartoffelRösti | Brombeere  
Meerrettich | Purple Curry  
FichtenSprossen  
40,50 €

\*\*\*

- Süßes SpiegelEi -  
KokosMilchSchaum | Maracuja  
KokosKnusper | Melisse  
MangoSorbet  
19,50 €

„DasEine“  
in diesen vier Gängen  
115,00 €

## „DasAndere“

- BeefTatar Carbonara –  
Simmenthaler WeideRind | EiGelb  
GuanciaSpeck | Pecorino | Kapern  
EssigGurken  
29,50 €

\*\*\*

- RieslingSchaumSuppe -  
BlumenKohl | PerlZwiebeln  
RoterTraubenSaft | Vadouvan  
(upgrade: gebackene BlutWurst plus 6,00 €)  
25,50 €

\*\*\*

- Zander -  
Auf der Haut gebraten  
SpitzKohl | MalzBier  
Dashi  
40,50 €

\*\*\*

- SchokoladenBrownie -  
TonkaBohne | WilliamsBirne  
Darjeeling | Weiße Schokolade  
Karamelleis | Pekannüsse  
19,50 €

„DasAndere“  
in diesen vier Gängen  
115,00 €

Essen  
ist ein Bedürfnis.  
Genießen  
ist eine Kunst.  
La Rochefoucauld

## Unsere Empfehlungen

- TeriyakiSchwein und SushiAal -  
ButterSojaReis | Japanische Gurke | ShisoKresse  
GewürzSalz | ChiliMayonnaise  
35,50 €

- US Black Angus Prime Beef -  
Grain Fed, Gold Label, Highest Quality  
GreaterOmahaRanch, Nebraska  
150 g RinderFilet | medium gebraten  
KartoffelRösti | Brombeere | Meerrettich  
Purple Curry | FichtenSprossen  
72,50 €

- Jamón Ibérico de Bellota -  
60 g hauchdünn aufgeschnitten  
für den ersten kleinen Hunger  
zum Teilen am Tisch  
22,50 €

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.

**KäseVariation**  
vom Affineur Waltmann aus Erlangen  
FrüchteBrot  
19,50 €

**Liebe Gäste,**

bis zu 10 Personen können  
Sie gerne a-la-carte aus unseren  
beiden Menüs wählen.

Sollte Ihr Grüppchen diese Personenzahl  
überschreiten, sind wir Ihnen gerne bei der  
Zusammenstellung eines im Voraus  
ausgewählten Menüs behilflich.

Für Vegetarier halten  
wir Alternativen bereit.

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 für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns  
auf Ihre Reservierung.

Ihr SoulFoodTeam