

„DasEine“

Gebratene JakobsMuscheln,
geschmorter HokkaidoKürbis,
marinierter ButternutKürbis, Kapern,
SojaVinaigrette, und Kalamansi
23,50 €

Hausgemachte SellerieRavioli,
gepickelter Sellerie, geröstete Haselnüsse
und ParmesanSchaum
(Upgrade: extra frischer HerbstTrüffel plus 10,00 €)
18,50 €

Geschmorte KalbsBacke,
in Butter gebratener SpinatKnödel,
SteinChampignonCreme, BuchPilze
und RahmSoße
35,50 €

MandelSchnitte,
geschmorter Apfel, BuchweizenCreme,
WaldHonigEis und KaramellSoße
16,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen
94,00 €

„DasAndere“

Variation
von gelber und roter Beete
karamellisierte Pistazien, FeigenSenf
und ZiegenKäseEis
(Upgrade: 10 g Oscietra Kaviar plus 17,00 €)
23,50 €

Geschmorte Karotte und gelbes LinsenSüppchen
mit Scheiben von geräucherter EntenBrust,
BelugaLinsen, SandDorn
und BlattPetersilie
18,50 €

KabeljauFilet
mit Miso gratiniert, SpitzKohlSalat,
DashiSud, Togarashi und
schwarzer Sesam
35,50 €

ZitrusFrüchte, YuzuCreme,
dunkle Schokolade, KubebenPfefferMeringue
und BlutOrangenSorbet
16,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen
94,00 €

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

Unsere Empfehlungen

Gebratene
französische BioEntenLeber, EntenLeberEis
und EntenLeberPraline mit marinierter Ananas,
Erdnuss und ButterBrioche
35,50 €

Jamón Ibérico de Bellota
60 g hauchdünn aufgeschnitten
für den ersten kleinen Hunger
zum Teilen am Tisch
20,00 €
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.

KäseVariation
vom Affineur Waltmann
aus Erlangen
16,50 €

Liebe Gäste,

bis zu 12 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