

## SUPPEN SOUPS

**Bärlauchcremesuppe | Spargelklößchen** 12  
Bärlauch wird auch „wilder Knoblauch“ genannt – praktisch für alle, die Knoblauch lieben, aber am nächsten Tag noch Freunde haben wollen.  
**Wild garlic cream soup | Asparagus dumplings**

**Französische Zwiebelsuppe | Bergkäse | Crouton** 12  
Schon im alten Rom wurde Zwiebelsuppe gekocht – die französische Version machte sie weltberühmt.  
**French Onion Soup | Mountain Cheese | Crouton**

## VORNEWEG STARTERS

**Tatar | Angus Rind | Wachtelei | Tessinobrot** 19  
Der Name „Tatar“ geht auf die Tataren zurück – ihnen wurde nachgesagt, Fleisch unter dem Sattel mürbe zu reiten.  
**Tartare | Angus beef | quail egg | capers**

**Tatar vom Wurzelgemüse | Urkornbrot | Salzzitronendressing | Rucola** 15  
Gemüse-Tatar ist quasi das „Steak Tatar auf Wellness-Urlaub“.  
**Root Vegetable Tartare | Ancient Grain Bread | Preserved Lemon Dressing | Arugula**

**Scheiben vom gebeizten Rinderfilet | Gemüsesalat | Parmesan | Chimichurri** 19  
Chimichurri stammt aus Argentinien – dort gehört es zu jedem guten Steak wie der Tango zur Musik.  
**Slices of Cured Beef Tenderloin | Mixed Vegetable Salad | Parmesan | Chimichurri**

**Spargelsalat | Schnittlauch | Wachtelei | Erdbeere** 16.5  
Wachteleier sind klein, aber intensiv im Geschmack – und man braucht meistens mehr davon, als man denkt.  
**Asparagus salad | Chives | Quail egg | Strawberry**

**Caesar Salat | Parmesandressing | gebratene Poulardenbrust | Brioche-Croutons** 17  
Der Caesar Salad kommt nicht aus Italien, sondern wurde 1924 in Tijuana, Mexiko, erfunden.  
**Caesar Salad | Parmesan Dressing | Pan-Fried Chicken Breast | Brioche Croutons**

**Garnelencocktail „Japan Style“ | Süß-saure Sesamgurke | Baobun | Wasabi-Miso-Mayonnaise | Bonitoflocken** 18  
Bonitoflakes „tanzen“ auf warmen Speisen – sie bewegen sich durch die aufsteigende Hitze.  
**Shrimp Cocktail "Japan Style" | Sweet and Sour Sesame Cucumber | Bao Bun | Wasabi Miso Mayonnaise | Bonito Flakes**

**Weinbergschnecken auf Champagner-Gewürzkraut** 14  
Schnecken wurden schon von den Römern als Luxusgericht serviert – sie züchteten eigene Schneckenfarmen.  
**Vineyard snails | Champagne-infused spiced cabbage**

**Feld.- und Kopfsalat | Grüner Spargel | Parmesan | Croutons** 16.5  
Dressing nach dem Originalrezept von **Herrn Karl Bernd Sperber**, dem ersten Sternekoch Nürnbergs aus dem Restaurant Bammes – komponiert aus 13 erlesenen Zutaten.  
**Lamb's lettuce and head lettuce | Green asparagus | Parmesan | Croutons**

**Lauwarmer Pulpo | pikantes Kimchi | Blumenkohlpuée | Chorizo** 18  
Ihr Blut ist blau, da es anstelle von Hämoglobin (wie bei Säugetieren) Häocyanin enthält, ein kupferhaltiges Protein, das Sauerstoff transportiert.  
**Lukewarm octopus | Spicy kimchi | Cauliflower purée | Chorizo**

## BROT UND BUTTER BREAD AND BUTTER

**Brotvariation | hausgemachter Aufstrich | pro Person** 2,5  
**Bread selection | homemade spread | per person**

**VEGETARISCH**  
VEGETARIAN

**Gebratener Spitzkohl in Miso-Marinade | Kichererbsencreme | Chimichurri**

Miso wird in Japan teils über mehrere Jahre fermentiert – Geduld ist hier die wichtigste Zutat.

**Grilled Pointed Cabbage in Miso Marinade | Chickpea Cream | Chimichurri**

23

**Risotto | Grüner und weißer Spargel | Rucola**

**Kirschtomaten | Parmesan**

„Gnocchi“ bedeutet im Italienischen so viel wie „Knödelchen“ – jede Nonna hat ihr eigenes Geheimrezept.

**Risotto | Green and white asparagus | Arugula | Cherry tomatoes | Parmesan**

24

**FISCH**  
FISH

**Seezunge im Ganzen | Salat | Salzkartoffel | 500-600 gr.**

Die Unterseite, das heißt die ursprünglich rechte Körperflanke, ist weiß.

**Whole Dover Sole | Salad | Boiled Potatoes | 500-600 gr.**

100 gr.

13.8

**Pulpo vom Grill | Rucola | Chorizo | Kartoffel-Oliven-Püree**

Pulpo wird erst zart durch langes Garen – Grillen sorgt dann für die perfekte Röstaromen-Krönung.

**Grilled octopus | Arugula | Chorizo | Potato and olive purée**

29

**Schwarze Tagliatelle | Hummer | Frühlingslauch**

Hummer galt im 18. Jahrhundert in Nordamerika als „Arme-Leute-Essen“.

**Black Tagliatelle | Lobster | Spring Leek**

35

**Gebratener Zander | Weißer Stangenspargel | Dampfkartoffeln | Sauce**

**Hollandaise**

Er ist der größte im Süßwasser lebende barschartige Fisch Europas. Zander können bis zu 1,30 Meter lang und über 20 Jahre alt werden.

**Pan-fried pike-perch | White asparagus spears | Steamed potatoes | Hollandaise sauce**

29

**SPARGEL**  
ASPARAGUS

**Pfund Weißer Spargel | Sauce Hollandaise | Dampfkartoffeln**

**Pound of White Asparagus | Hollandaise Sauce | Steamed Potatoes**

26

**Filet vom Eichelschwein | Weißer Stangenspargel | Kräuterquark |**

**Dampfkartoffeln**

**Acorn-Fed Pork Fillet | White Asparagus Spears | Herb Quark | Steamed Potatoes**

27

**Wacholderschinken | Weißer Stangenspargel | Sauce Hollandaise |**

**Butterkartoffeln**

**Juniper Ham | White Asparagus Spears | Hollandaise Sauce | Buttered Potatoes**

26

**KINDER**  
CHILDREN

**Nudeln | Rote Piratensauce | Gold Butter**

**Pasta | red pirate sauce**

9

**Kleine Seeungeheuer | Tagesfisch | Pommes | Ketchup**

**Little sea monsters | fish of the day | French fries | ketchup**

13

**Kleines Kinderkalbsschnitzel | Pommes | Zitrone**

**Small veal schnitzel for children | French fries | lemon**

18

## HAUPTSACHE MAIN COURSES

### Kl. Wiener Schnitzel | Kalb | Salzkartoffel | Spargelsalat 29

unsere österreichischen Nachbarn nennen die Kartoffel Erdapfel, auch unsere französischen Nachbarn verwenden diesen Begriff, „pomme de terre“.

**Small Viennese Schnitzel | Veal | Salted Potatoes | Asparagus salad**

### Dalmatisches Schaschlik | Rind Durocfilet | Zwiebeln | Speck Pommes Frites | lauwarmer Schaschlik-Sauce 29

Schaschlik - die leckeren marinierten gegrillten Fleischspieß haben ihren Ursprung im Kaukasus und in Teilen Südosteuropas.

**Dalmatian Schaschlik | Beef and Duroc Pork Fillet | Onions | Bacon | French Fries | Warm Shashlik Sauce**

### Kotelett vom Mangalica-Schwein | Salzkartoffeln | Salat 29

Das Mangalica-Schwein ist eine alte ungarische Rasse mit lockigem Fell, die oft als „Wollschwein“ bezeichnet wird. Es ist bekannt für seinen besonders hohen Fettanteil - ähnlich wie beim berühmten japanischen Wagyu-Rind - was das Fleisch außergewöhnlich saftig, aromatisch und zart macht.

**Mangalica Pork Chop | Boiled Potatoes | Salad**

### Tiroler Kalbsleber | Kartoffelpüree | Röstzwiebel | Apfel 29

Sie ist auch eine hervorragende Quelle für Eisen und verschiedene Vitamine, was sie zu einer nahrhaften Ergänzung jeder Mahlzeit macht.

**Tyrolean Veal Liver | Mashed Potatoes | Crispy Onions | Apple**

### Cevapcici | Balkangemüse | Tomatenreis | Minzjoghurt 25

Interessanter Weise sind sie in vielen Balkanländern nicht nur ein beliebtes Gericht, sondern auch ein Symbol für Gastfreundschaft und Geselligkeit.

**Cevapcici | Balkan Vegetables | Tomato Rice | Mint Yogurt**

### Tagliata vom Angus-Rind | Grüner und weißer Spargel Rucola | Parmesan 29

„Tagliata“ bedeutet einfach „geschnitten“ - entscheidend ist das saftige, rosa gebratene Fleisch.

**Angus Beef Tagliata | Green and White Asparagus | Arugula | Parmesan**

### Châteaubriand | 500 g | Bratkartoffeln | glasiertes Saisongemüse | Pommes | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce 119

Die orthographische Variante *Châteaubriant* bezieht sich auf den Namen der Stadt Châteaubriant im Département Loire-Atlantique, die Heimat des zweitgrößten nationalen Rindfleischmarktes sowie eines bekannten Viehmarktes. Reminiszenz an den Erfinder.

**Châteaubriand | 500 g | pan-fried potatoes | glazed seasonal vegetables | French fries | Béarnaise sauce | pepper sauce**

### Wagyu-Entrecôte (200 g, Rohgewicht) | Wafu-Dressing | Kräuterkartoffeln | Eisbergsalat 70

„Wagyu“ bedeutet übersetzt einfach „japanisches Rind“ - berühmt ist es für seine außergewöhnliche Marmorierung.

**Wagyu Ribeye (200 g raw weight) | Wafu Dressing | Herb Potatoes | Iceberg Lettuce**

## SÜSS & GLÜCKLICH

SWEET & HAPPY

### Crème Brûlée

8

Der Name bedeutet „gebrannte Creme“ – die knusprige Zuckerschicht wird traditionell frisch vor dem Servieren karamellisiert.

Crème Brûlée

### New York Cheesecake | Erdbeersauce

9.5

Kalte Zutaten sind bei Käsekuchen ein absolutes No-Go. Kalte Zutaten müssen länger gerührt werden, wodurch zu viel Luft in den Teig gelangt.

New York Cheesecake | Strawberry sauce

### Cassisorbet | Winzersekt Riesling Brut

12

Cassis (schwarze Johannisbeere) ist intensiv, fruchtig und leicht herb – perfekt als erfrischender Abschluss.

Blackcurrant Sorbet | Riesling Brut Sparkling Wine

### Erdbeeren | Grüner Pfeffer | Wodka | Vanilleeis

13

Grüner Pfeffer zu Erdbeeren? Klingt ungewöhnlich – bringt aber eine spannende, leicht scharfe Note ins Dessert.

Strawberries | Green Pepper | Vodka | Vanilla Ice Cream

### Vanilleeis | Fabbri-Amarenakirschen | Sahne

9

Diese Kirschspezialität besticht durch ihr ausgewogenes Verhältnis von Süße und Säure und ist weder mit der gewöhnlichen Kirsche noch mit der Maraschino-Kirsche zu verwechseln. Der Klassiker der Familie Fabbri aus dem Jahr 1915, „Original Wild Cherry in Syrup“, wird seit jeher in Bologna, Italien, hergestellt.

Vanilla ice cream | Fabbri Amarena cherries | cream

## SÜSS & WEIN

DESSERTS & WINE

2020 Scheurebe | Beerenauslese | Weingut Meyer | Franken

8

## SPEZIALITÄT

SPECIALTIES

### Ein Stück hausgemachtes Crêpe Suzette | Orange | Vanille Eis

16

Die bekannteste Anekdote beschreibt, dass am 31. Januar 1896 der britische Kronprinz, der spätere König Edward VII., im legendären Café de Paris in Monte Carlo zu Gast war. Der 14-jährige Kochlehrling Henri Charpentier machte dort seine Ausbildung und sollte ihm und 18 Gästen anlässlich einer Silvesterfeierlichkeit am Tisch Pfannkuchen machen. Doch während Charpentier die Soße zubereitete, fing ein Likör plötzlich Feuer. Der Lehrling verzog keine Miene, probierte unauffällig, ob es gut schmeckte, tunkte die Crêpes in die entflammte Marinade, gab noch mehr Likör und Zucker hinzu und erklärte dem erstaunten Prinzen, dass dies ein neues Rezept sei. Edward kostete und war begeistert.

A piece of homemade Crêpe Suzette | orange | vanilla ice cream

## ÖFFNUNGSZEITEN

OPENING HOURS

## Unsere Öffnungszeiten Mo - So

### Terrasse:

12:00 Uhr-15:00 Uhr

18:00 Uhr-23:00 Uhr

### Restaurant:

12:00 Uhr-15:00 Uhr

18:00 Uhr-23:00 Uhr

### Küche:

12:00 Uhr-14:00 Uhr

18:00 Uhr-22:00 Uhr

Für die Allergenkarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal  
For the allergens menu, please ask our service staff