

## SUPPEN

### SOUPS

**Hummercremesuppe | Hummer Ravioli** 18  
Hummer galt im 18. Jahrhundert in Nordamerika als „Arme-Leute-Essen“.  
**Lobster Cream Soup | Lobster Ravioli**

**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 | Kapern** 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**

**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**

**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**

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

**Feldsalat | Brioche-Croutons | Weintrauben | Honig-Senf-Dressing** 14  
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 | Brioche Croutons | Grapes | Honey Mustard Dressing**

## 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**

**Gnocchi | Salbeibutter | Gemüse | Parmesan | Pinienkerne**

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

**Gnocchi | Sage Butter | Vegetables | Parmesan | Pine Nuts**

**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**

**Pochierter Waller | Blattspinat | Kartoffel | Meerrettichsauce**

Auch Fische können seekrank werden.

**Poached catfish | Spinach | Potato | Horseradish sauce**

**28**

**Schwarze Tagliatelle | Hummer | Frühlingslauch**

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

**Black Tagliatelle | Lobster | Spring Leek**

**35**

**Gebratener Winter-Skrei | Rote-Bete-Apfel-Gemüse | Kartoffelpüree | Senfsauce**

Skrei ist kein eigener Fisch, sondern Winterkabeljau, der jedes Jahr tausende Kilometer zu seinen Laichplätzen schwimmt.

**Pan-Fried Winter Skrei | Beetroot-Apple Vegetables | Mashed Potatoes | Mustard Sauce**

**28**

**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

#### Wiener Schnitzel | Kalb | Salzkartoffel | Gurkensalat 29

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

**Viennese Schnitzel | Veal | Salted Potatoes | Cucumber Salad**

#### Dalmatinisches Schaschlik | Rind Durocfilet | Zwiebeln | Speck Pommes Frites | lauwarme Schaschlik-Sauce 29

Schaschlik – die leckeren marinieren 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**

#### Kalbsbries | Kapern | Limette | Kartoffeln 27

Innereien fanden selten den Weg auf herrschaftliche Tafeln sondern fanden sich in Bauernhäusern als Einmach- oder Röstgerichte wieder – welch kulinarischer Verlust für den Adel

**Sweetbreads in Butter | Lemon | Capers | Potatoes**

#### 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**

#### Pariser Rinderfilet | Salat | Kartoffelgratin | Cognac-Pfeffersauce 48

Die Pfeffersauce wird mit geschrotetem schwarzem Pfeffer zubereitet und nicht mit Madagaskarpfeffer.

**Parisian Beef Tenderloin | Potato gratin | Crushed pepper cognac sauce**

#### Ochsenbäckchen | Kartoffelpüree | Gemüse | Burgunderjus 29

Durch das langsame Schmoren werden die von Natur aus festen Kaumuskeln unglaublich zart und entwickeln ein intensives, tiefes Aroma.

**Ox cheek | Mashed potatoes | Vegetables | Burgundy jus**

#### 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. (Zubereitungszeit ca.45 min)

**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

## SÜSS & WEIN

DESSERTS & WINE

## SPEZIALITÄT

SPECIALTIES

## ÖFFNUNGSZEITEN

OPENING HOURS

### Crème Brûlée | Früchte | Eiscreme

11

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

**Crème Brûlée | Fruits | Ice Cream**

### New York Cheesecake | Vanille Eis | Saisonales Fruchtagout

13

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 | Vanilla Ice Cream | Seasonal Fruit Ragout**

### Bratapfelsorbet | Früchte | Winzersekt

13

Winzersekt (in Österreich gelegentlich auch Hauersekt) ist ein Sekt b. A. (bestimmter Anbaugebiete), der unter der Bezeichnung „Winzersekt“ in den Verkehr gebracht werden darf. Voraussetzung hierfür ist die Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen. In Deutschland werden diese durch § 34 a (3) der Weinverordnung geregelt.

**Baked Apple Sorbet | Fresh Fruit | Sparkling Wine**

### Topfenpalatschinken | Rumrosinen | Kruškovac | Lebkucheneis

13

dünner und feiner als der übliche Pfannkuchen. Sie werden außer im heutigen Österreich auch in allen Ländern und Gebieten des früheren Kaisertums Österreich-Ungarns sowohl süß als auch pikant gefüllt zubereitet und gegessen.

**Quark crêpes | rum raisins | Kruškovac | gingerbread ice cream**

### Kürbiseis | Kürbiskerne | Kürbisöl

8

Eis im Glück: Unser Motto „Dein Eis, dein Glück“ kann aus unserer Sicht nur aus 100% natürlichen Zutaten erreicht werden. Wir verzichten konsequent auf Farbstoffe, zugesetzte pflanzliche Fette, künstliche Aromen und Geschmacksverstärker.

**Pumpkin ice cream | pumpkin seeds | pumpkin seed oil**

### 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**

### 2020 Scheurebe | Beerenauslese | Weingut Meyer | Franken

8

### 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**

## 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**