

SUPPEN
SOUPS

Gazpacho | Gurke | Kardamom | Ingwer | Limette 12
Die berühmte kalte Suppe Andalusiens war einst das erfrischende Essen spanischer Feldarbeiter – heute ist sie pure Sommerfrische im Teller.
Gazpacho | cucumber | cardamom | ginger | lime

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

gebackene Zucchini-Blüte | Rucola | Ochsenherztomate | Parmesan 16
Die Zucchini-Blüte gilt als Delikatesse der mediterranen Küche – zart, vergänglich und nur für kurze Zeit im Jahr erhältlich.
Fried zucchini blossom | arugula | oxheart tomato | Parmesan

Gerolltes Rinder-Carpaccio | Parmesan | Rucola | Balsamico | Senf | Olivenöl 21
Manche Gerichte brauchen keine große Inszenierung – nur beste Qualität und den Mut zur Zurückhaltung.
Rolled beef carpaccio | Parmesan | arugula | balsamic vinegar | mustard | olive oil

Sommersalat | Wassermelone | Pinienkerne | rosa Pfeffer | geistete Fetakäseflocken 13.5
Dressing nach dem Originalrezept von **Herrn Karl Bernd Sperber**, dem ersten Sternekoch Nürnbergs aus dem Restaurant Bammes – komponiert aus 13 erlesenen Zutaten.
Summer salad | watermelon | pine nuts | pink pepper | iced feta flakes

Caesar Salat | Parmesandressing | gebratene Poulardenbrust | Brioche-Croutons 17
Der Caesar Salat 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

Burratina | Pfirsich | Steinpilzsalat | Chimichurri 18.5
Außen zart, innen cremig – Burratina ist der beste Beweis dafür, dass wahre Größe manchmal im Inneren liegt.
Burratina | peach | porcini mushroom salad | chimichurri

6 Austern | Fine de Claire | Himbeerdressing | Chesterbrot 18
Austern filtern täglich bis zu 190 Liter Wasser – wahre Meister der Natur und seit Jahrhunderten Symbol für Luxus.
6 oysters | Fine de Claire | raspberry dressing | Chester bread

BROT UND BUTTER
BREAD AND BUTTER

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

VEGETARISCH
VEGETARIAN

Gebratener Tofu | spicy Ananas | marinierte Pilze 26
Tofu wird seit über 2.000 Jahren geschätzt – reich an Protein und ein Klassiker der asiatischen Küche.
Pan-fried tofu | spicy pineapple | marinated mushrooms

PILZE
MUSHROOM

Steinpilze | Kartoffel | Salat 33
Porcini mushrooms | potato | salad

Gebratene Pfifferlinge | Ei | Kräuter | Salat 28
Pan-fried chanterelles | egg | herbs | salad

Tagliatelle | Pfifferlinge | Parmesan 28
Tagliatelle | chanterelles | Parmesan

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 29
Pulpo wird erst zart durch langes Garen – Grillen sorgt dann für die perfekte Röstaromen-Krönung.
Grilled octopus | Arugula | Chorizo | Potato and olive purée

Tagliatelle | Hummer | Frühlingslauch 35
Hummer galt im 18. Jahrhundert in Nordamerika als „Arme-Leute-Essen“.
Tagliatelle | Lobster | Spring Leek

Gebratener Zander | Wasabi-Panko-Kruste | Gemüse | Beluga-Linsen 29
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 | wasabi panko crust | vegetables | Beluga lentils

SPEZIALITÄT
SPECIALTIES

Meeresfrüchteplatte | Austern | Hummer | Muscheln | Kaisergranat | Chimichurri | Cocktailsauce | Knoblauchbaguette 79
Eine kleine Reise durch die Weltmeere – ganz ohne nasse Schuhe.
Seafood platter | oysters | lobster | mussels | langoustine | chimichurri | cocktail sauce | garlic baguette

Ganze Königskrabbe | Cocktailsauce | Knoblauchbaguette | für 2 Personen
Zubereitungszeit ca. 35 Minuten 149
Manche Delikatessen brauchen keine Krone – diese trägt sie bereits im Namen..
Whole king crab | cocktail sauce | garlic baguette
Preparation time approx. 35 minutes | for 2 persons

KINDER
CHILDREN

Nudeln | Rote Piratensauce | Gold Butter 9
Pasta | red pirate sauce

Kleine Seeungeheuer | Tagesfisch | Pommes | Ketchup 13
Little sea monsters | fish of the day | French fries | ketchup

Kleines Kinderkalbsschnitzel | Pommes | Zitrone 18
Small veal schnitzel for children | French fries | lemon

HAUPTSACHE
MAIN COURSES

Wiener Schnitzel | Kalb | Salzkartoffel | Salat 31

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

Viennese Schnitzel | Veal | Salted Potatoes | Salad

**Dalmatisches Schaschlik | Rind Durocfilet | Zwiebeln | Speck
Pommes Frites | lauwarme Schaschlik-Sauce** 31

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 26

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 | geschmolzene Tomaten
Rucola | Parmesan** 29

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

Angus Beef Tagliata | melted tomatoes | 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

Angus Beef Tagliata | melted tomatoes | Arugula | Parmesan

SÜSS & GLÜCKLICH
SWEET & HAPPY

KÄSE
CHEESE

SÜSS & WEIN
DESSERTS & WINE

Crème Brûlée 8

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

Crème Brûlée

Zitronensorbet | Winzersekt Riesling Brut 10

Zitrone aktiviert die Speichelproduktion – wissenschaftlich bewiesen der perfekte Frischekick nach einem guten Essen.

Lemon sorbet | Riesling Brut sparkling wine

Eisbecher „Marilyn Monroe“ | Vanille-Kirsch-Eis | Eierlikör | Kirschlikör | Sahne | Minzschokolade | Marshmallows 15

Im legendären The Beverly Hills Hotel für Marilyn Monroe kreiert – mit ihren Lieblingseisorten Kirsch und Vanille. Glamour kann so köstlich sein.

Ice cream sundae „Marilyn Monroe“ | vanilla cherry ice cream | egg liqueur | cherry liqueur | whipped cream | mint chocolate | marshmallows

Tiramisu | Kirschen 9

„Tirami su“ bedeutet wörtlich: „Zieh mich hoch“ – Italiens wohl köstlichste Form des Stimmungsaufhellers.

Tiramisu | cherries

Vanilleeis | Fabbri-Amarenakirschen | Sahne 9

Diese Kirschespezialität 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

Ziegenmilchkäse | Mistralou | Alpes Cote-d’Azur | 53%Fett i. Tr. 18

Ein charaktvoller Bio-Ziegenkäse aus Südfrankreich mit cremiger Textur, feiner Buttrigkeit und dezenten Kräuternoten. Geprägt von alpinen Wiesen und mediterranem Klima entwickelt er ein ausgewogenes, mild-würziges Aroma.

Goat’s milk cheese | Mistralou | Alpes Côte d’Azur | 53% fat in dry matter

2020 Scheurebe | Beerenauslese | Weingut Meyer | Franken 8

2020 Scheurebe | Beerenauslese | Meyer Winery | Franconia

Unsere Öffnungszeiten Mo - So

OPENING HOURS

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

Hat es Ihnen geschmeckt?

Dann erzählen Sie es gerne weiter.

Sollte einmal etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit gewesen sein, freuen wir uns, wenn Sie es zuerst uns mitteilen.



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