

SUPPEN
SOUPS

Hummercremesuppe mit eigenem Ravioli Cognac Buttermantelhaube	18
Lobster Cream Soup with Homemade Ravioli Cognac Butter Pastry Crust	
Französische Zwiebelsuppe Bergkäse Crouton	12
French Onion Soup Mountain Cheese Crouton	
„Pho“ vom Rind Glasnudeln Ingwer Limette Koriander Thai-Basilikum	
„Pho“ Beef Glass Noodles Ginger Lime Coriander Thai Basil	14

VORNEWEG
STARTERS

Tatar Angus Rind Wachtelei Tessinobrot	19
Tartare Angus beef quail egg capers	
Vitello Tonnato Thunfischcreme Kapern Limette	19
Vitello Tonnato Tuna Cream Capers Lime	
Herbstsalat Kürbis Rote Bete Apfel	15
Dressing nach dem Originalrezept von Herrn Karl Bernd Sperber, dem ersten Sternekoch Nürnbergs aus dem Restaurant Bammes – komponiert aus 13 erlesenen Zutaten.	
Autumn Salad Pumpkin Beetroot Apple	
Caesar Salat Parmesandressing gebratene Poulardenbrust Brioche-Croutons	17
Caesar Salad Parmesan Dressing Pan-Fried Chicken Breast Brioche Croutons	
Garnelencocktail „Japan Style“ Süß-saure Sesamgurke Baobun Wasabi-Miso-Mayonnaise Bonitoflocken	18
Shrimp Cocktail „Japan Style“ Sweet and Sour Sesame Cucumber Bao Bun Wasabi Miso Mayonnaise Bonito Flakes	
Weinbergsschnecken auf Champagner-Gewürzkrout	14
Vineyard snails Champagne-infused spiced cabbage	
Salat von gegrillter Honigkarotte und Kohlrabi Sesam Burratino Balsamico	16.5
Grilled Honey-Glazed Carrot and Kohlrabi Salad Sesame Burratino Balsamic	
6 Austern Fine de Claire Himbeerdressing Chesterbrot	19.5
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 Spitzkohl in Miso-Marinade Kichererbsencreme Chimichurri		
Grilled Pointed Cabbage in Miso Marinade Chickpea Cream Chimichurri		24
Gnocchi in Salbeibutter gezupfter Burrata		27
Gnocchi in Sage Butter Pulled Burrata		
Tagliatelle	mit Pfifferlingen	28
(nach Verfügbarkeit)	oder mit Steinpilzen	31
Tagliatelle	with Chanterelles	
(Subject to Availability)	or Porcini Mushrooms	

FISCH
FISH

Seezunge im Ganzen Salat Salzkartoffel 500-700 gr.		
Whole Dover Sole Salad Boiled Potatoes 500-700 gr.	100 gr.	13.8
Pulpo vom Grill Rucola Chorizo Kartoffel-Oliven-Püree		29
Grilled octopus Arugula Chorizo Potato and olive purée		
Tagliatelle Hummer Frühlingslauch		35
Tagliatelle Lobster Spring Leek		
Gebratener Zander Wasabi-Panko-Kruste Gemüse Beluga-Linsen		29
Pan-fried pike-perch wasabi panko crust vegetables Beluga lentils		
„Bretonische Fischpfanne“ mit Tomatensugo und Rouille überbacken		
Rotbarbe Kabeljau St. Pierre Artischocken (pro Person)		38
"Breton Fish Pan" Baked with Tomato Sugo and Rouille Prawn Red Mullet Cod John Dory		
Artichokes		

SPEZIALITÄT
SPECIALTIES

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

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 Viennese Schnitzel Veal Salted Potatoes Salad	31
Tiroler Kalbsleber Kartoffelpüree Röstzwiebel Apfel Tyrolean Veal Liver Mashed Potatoes Crispy Onions Apple	29
Dalmatinisches Schaschlik Rind Durocfilet Zwiebeln Speck Pommes Frites lauwarme Schaschlik-Sauce Dalmatian Schaschlik Beef and Duroc Pork Fillet Onions Bacon French Fries Warm Shashlik Sauce	31
Cevapcici Balkangemüse Tomatenreis Minzjoghurt Cevapcici Balkan Vegetables Tomato Rice Mint Yogurt	26
Ochsenbäckchen Kartoffelpüree Gemüse Burgunderjus Ox cheek Mashed potatoes Vegetables Burgundy jus	29
Lammkarree Kartoffelplätzchen Wurzelgemüse Oliven Lamb Rack Potato Cakes Root Vegetables Olives	45
Entrecôte vom Herforder Rind, 250 g Eisbergsalat Pommes frites Kräuterbutter Herford Beef Entrecôte, 250 g Iceberg Lettuce French Fries Herb Butter	48
„Vol-au-Vent“ Blätterteig-Pastetchen Gänsestopfleber Kalbsbries Perlhuhn Champignons „Vol-au-Vent“ Puff pastry case Foie gras Sweetbreads Guinea fowl Mushrooms	34

Châteaubriand 500 g Bratkartoffeln glasiertes Saisongemüse Pommes Sauce Béarnaise Pfeffersauce Die orthographische Variante <i>Châteaubriant</i> 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	119
--	-----

SÜSS & GLÜCKLICH
SWEET & HAPPY

Crème Brûlée	8
Crème Brûlée	
Tonkabohnentarte Marillen	9.5
Tonka Bean Tart Apricots	
Zitronensorbet Winzersekt Riesling Brut	10
Lemon sorbet Riesling Brut sparkling wine	
Tiramisu Marillen	10
Tiramisu Apricots	
Vanilleeis Fabbri-Amarenakirschen Sahne	9
Vanilla ice cream Fabbri Amarena cherries cream	
Mohr im Hemd Schokoladensauce Schlagobers	9.5
Traditionelles österreichisches Dessert aus warmem Schokoladenkuchen, serviert mit Schokoladensauce und Schlagobers.	
Mohr im Hemd Chocolate sauce Whipped cream	

KÄSE
CHEESE

Ziegenmilchkäse Mistralou Alpes Cote-d'Azur 53%Fett i. Tr.	18
Ein charaktervoller 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	

Ein Stück hausgemachtes Crêpe Wachau | Marillen | Marillen Brand | Eis

21

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.

Homemade Wachau Crêpe | Apricots | Apricot Brandy | Ice Cream

SÜSS & WEIN
DESSERTS & WINE

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

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