



Menü „Inspiration“ – Menu „Inspiration“

Dreierlei vom Fjordlachs, Limonencrème, knuspriges Kartoffelrösti

Threesome of fjord salmon, lime foam, fried grated potatoes

...

Essenz vom Perlhuhn, Sherry “Fino La Ina”, Trüffelbonbons

Essence of guinea fowl, sherry “La Ina”, truffled drops

...

Riesling-Risotto, Muscheln, geschmorter Radicchio, Safranschaum

Riesling risotto, mussels, braised radicchio, saffron foam

...

Lammkarree, Zitronen-Polenta, mediterranes Gemüse

Loin of lamb, lemon polenta, Mediterranean vegetables

...

Moelleux au chocolat, Kokos-Parfait, Meersalz-Karamellsauce

Moelleux au chocolat, coconut parfait, sea salt-caramel-sauce

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

Selection of French raw milk cheese (Affineur Eric Lefebvre)

5-Gang-Menü / 5-Course-Menu € 75,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 65,00 (ohne Risotto / without risotto)

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 55,00 (ohne Essenz & Risotto/ without essence & risotto)



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

Gemüse-Curry-Suppe, gerösteter Blumenkohl, Mandeln

Soup of curry & vegetables, roasted cauliflower, almonds

...

Ragoût & Knuspriges von der Ente, Udon-Nudeln, asiatisches Sprossengemüse

Ragout & crunch of duck, Udon noodles, Asian sprouts

...

Kleine Nascherei aus unserer Pâtisserie

„Sweet tidbits“ from our pastry

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

*Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)*

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 35,00



Vorspeisen – Starters

Gemischter Salat vom Frankfurter Markt, Wachtelei, Kirschtomaten, Kürbiskerne <i>Mixed salad from the market of Frankfurt, quail egg, cherry tomatoes, pumpkin seeds</i>	€ 8,50
Feldsalat , Speck, Walnüsse, Croûtons <i>Lambs lettuce, bacon, walnuts, croutons</i>	€ 9,50
mit Ziegenkäse / with goat cheese	€ 12,50
Angemachtes Tatar vom Kalb , Trüffelmarinade, Salatspitzen, Gemüsechips <i>Prepared Tatar of veal, truffle marinade, salad tips, vegetable chips</i>	€ 14,50
Dreierlei vom Fjordlachs , Limonencreme, knuspriges Kartoffelrösti <i>Threesome of fjord salmon, lime foam, fried grated potatoes</i>	€ 15,50
Crème brûlée von der Gänseleber , Quitte, Brioche <i>Goose crème brûlée, quince, brioche</i>	€ 16,50



Suppen – Soups

Gemüse-Curry-Suppe , gerösteter Blumenkohl, Mandeln <i>Soup of curry & vegetables, roasted cauliflower, almonds</i>	€ 7,50
Essenz vom Perlhuhn , Sherry "Fino La Ina", Trüffel-Bonbons <i>Essence of guinea fowl, sherry "La Ina", truffled drops</i>	€ 8,50
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika <i>Boula Boula – our specialty from South America</i>	€ 9,00
Suppentriologie – aus unserem Tagesangebot <i>Trilogy of soups</i>	€ 12,00

Zwischengerichte – Entremets

Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ <i>The renowned escargots "Achat Style"</i>	€ 12,50
Riesling-Risotto , Muscheln, geschmorter Radicchio, Safranschaum <i>Riesling risotto, mussels, braised radicchio, saffron foam</i>	€ 16,50
	als Hauptgang / as main course € 25,00
Ragoût & Knuspriges von der Ente , Udon-Nudeln, asiatisches Sprossengemüse <i>Ragout & crunch of duck, Udon noodles, Asian sprouts</i>	€ 14,50
	als Hauptgang / as main course € 23,00



Hauptgerichte – Main Courses

Hausgemachte Gnocchi , Rucola, Artischocken, geräuchertem Tofu, confierten Kirschtomaten (vegetarisch/vegan)	€ 19,50
Homemade gnocchi , rocket, artichoke, smoked tofu, cherry tomatoes (vegetarian/vegan dish) kleine Portion / small portion	€ 14,50
Filet vom Schwein , Pilzrahmsauce, Honigkarotten, Topfenknöpfle	€ 23,50
Fillet of pork , creamy mushroom sauce, honey carrots, curd spaetzli	
Lachsfilet , Leipziger Allerlei, Limonen-Pasta	€ 24,50
Fillet of salmon , mixed vegetables, lime pasta	
Bäckchen & Medaillon vom Kalb , Ofengemüse, Kartoffel-Sellerie-Crème	€ 26,50
Cheek & medallion of calf , oven vegetables, potato celery cream	
Kross gebratenes Zanderfilet , grüne Puy-Linsen, Blutwurst-Krapfen	€ 26,50
Crispy roasted pikeperch , green Puy lentils, blood sausage cruller	
Winterkabeljau , Sesam-Pak-Choi, Camargue Reis, Miso-Sud	€ 27,50
Winter cod , sesame pak choi, red Camargue rice, Miso brew	
Lammkarree , Zitronen-Polenta, mediterranes Gemüse	€ 28,50
Loin of lamb , lemon polenta, Mediterranean vegetables	
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm) , Pfeffersauce, buntes Bohnen-Cassoulet, Mandelpralinen	€ 29,50
Tenderloin (200 grams) , pepper jus, beans stew, almond pralines	



Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

In unserem Betrieb wird seit mehr als 100 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns **im Vorfeld** bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkekreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

Dear guests please note:

In our company, we are successfully cooking fresh and high quality food for more than a century. We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us **in advance**.

However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time.

In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs.

Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.