



### **Menü „Sommer“ – Menu „Summer“**

**Feine Scheiben vom argentinischen Flanksteak, Pfifferlinge, Berberitzen, Taboulée**  
*Slices of Argentinian flank steak, chanterelles, berberis, Taboulée*

...

**Essenz von der Strauchtomate, Ricotta-Ravioli**

*Essence of vine tomatoes, Ricotta ravioli*

...

**Gebratene Black Tiger Garnele, Gemüse-Spaghettini, Krustentier-Sauce**

*Roasted Black Tiger prawn, vegetable noodles, shellfish foam*

...

**Dreierlei vom Weidelamm, Thymianjus, Ratatouille, Gewürz-Bulgur**

*Threesome of meadow lamb, thyme jus, ratatouille, spiced Bulgur*

...

**„Füllhorn“ mit Mascarpone, Beeren, Holunderblütensorbet**

*„Cornucopia“ with Mascarpone, berries, elder-flower sorbet*

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*

5-Gang-Menü / 5-Course-Menu € 75,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 65,00 (ohne Garnele / without prawn)

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



### Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

**Geeistes Karotten-Ingwer-Süppchen**, Eismeersshrimps, Kokosschaum  
*Iced soup of carrots & ginger, Arctic Sea shrimps, coconut foam*

...

**Schweinefilet am Stück gebraten**, Aprikosen-Rosmarin-Röster, „Pimientos del Patrón“, Serrano-Kroketten  
**Fillet of pork roasted in a piece**, apricot rosemary roaster, “Pimientos del Padrón”, Serrano ham croquettes

...

**Schokoladenbrownie**, Kirschragôut, Vanille-Espuma  
*Chocolate brownie, cherry ragout, vanilla espuma*  
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

|  |         |
|--|---------|
| <b>Gemischter Salat</b> vom Hanauer Markt, Wachtelei, Hausdressing, geröstete Kerne<br><i>Mixed salad from the market of Hanau, homemade dressing, roasted seeds</i>                           | € 8,90  |
| <b>Mousse vom Ziegenfrischkäse</b> , bunter Tomatensalat, Kerbel, Rucola<br><i>Mousse of goat cheese, variegated tomatoes, chevril, rocket</i>   | € 12,90 |
| <b>Matjes "Asia Style"</b> , Avocado-Mango-Salat, Rote Bete Schaum, gelierter Ingwer-Tee<br><i>Pickled herring "Asia style", avocado-mango-salad, beetroot foam, jellied ginger tea</i>        | € 14,90 |
| <b>Carpaccio vom Wildwasserlachs</b> , Gartenkräuter, Limonen-Vinaigrette, Fenchel-Zitrus-Salat<br><i>Carpaccio of white water salmon, garden herbs, lime vinaigrette, fennel citric salad</i> | € 15,90 |
| <b>Feine Scheiben vom argentinischen Flanksteak</b> , Pfifferlinge, Berberitzen, Taboulée<br><i>Slices of Argentinian flank steak, chanterelles, berberis, Taboulée</i>                        | € 16,90 |



## Suppen – Soups

|  |         |
|--|---------|
| <b>Geeistes Karotten-Ingwer-Süppchen</b> , Eismeershrimps, Kokosschaum<br><i>Iced soup of carrots &amp; ginger, Arctic Sea shrimps, coconut foam</i> | € 7,90  |
| <b>Essenz von der Strauchtomate, Ricotta-Ravioli</b><br><i>Essence of vine tomatoes, Ricotta ravioli</i>   | € 8,90  |
| <b>Boula Boula</b> – unsere Spezialität aus Südamerika<br><i>Boula Boula – our specialty from South America</i>                                      | € 9,90  |
| <b>Suppentrilogie</b> – aus unserem Tagesangebot<br><i>Trilogy of soups</i>  | € 11,90 |

## Zwischengerichte – Entremets

|   |  |
|---|--|
| Die weitgerühmten <b>Schnecken „Achat Style“</b><br><i>The renowned escargots “Achat Style”</i>   | € 12,90                                |
| <b>Gebratene Pfifferlinge</b> , Semmelknödel, junger Lauch<br><i>Roasted chanterelles, bread dumplings, young leek</i>                                | € 16,90                                |
|   | als Hauptgang / as main course € 24,90 |
| <b>Gebratene Black Tiger Garnelen</b> , Gemüse-Spaghettini, Krustentier-Sauce<br><i>Roasted Black Tiger prawns, vegetable noodles, shellfish foam</i> | € 18,90                                |
|   | als Hauptgang / as main course € 27,90 |



## Hauptgerichte – Main Courses

|   |         |
|---|---------|
| <b>Schweinefilet am Stück gebraten</b> , Aprikosen-Rosmarin-Röster, „Pimientos del Patrón“, Serrano-Kroketten<br><i>Fillet of pork roasted in one piece, apricot rosemary roaster, “Pimientos del Padrón”, Serrano ham croquettes</i> | € 23,90 |
| <b>Kross gebratenes Filet von der Rotbarbe</b> , Safransauce, Zucchini-Tatar, Kartoffel-Oliven-Stampf<br><i>Crispy roasted fillet of red mullet, saffron sauce, courgette tatar, potato olive mash</i>                                | € 24,90 |
| <b>Ganzer Loup de Mer (am Tisch filetiert)</b> , Rieslingbutter, Blattspinat, gebackenes Risotto<br><i>Entire sea bass (filleted at the table), Riesling sauce, leafy spinach, baked risotto</i>                                      | € 26,90 |
| <b>Dreierlei vom Weidelamm</b> , Thymianjus, Ratatouille, Gewürz-Bulgur<br><i>Threesome of meadow lamb, thyme jus, ratatouille, spiced Bulgur</i>   | € 28,90 |
| <b>Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm)</b> , Schalotten-Jus, Mini-Mais, BBQ-Popcorn, Süßkartoffel-Püree<br><i>Argentinian tenderloin (200 grams), shallots jus, small maize, BBQ popcorn, sweet potato puree</i>                | € 29,90 |
| <b>Kotelette vom Milchkalb</b> , gebratene Steinpilze, Cognacrahm, Sommergemüse, Papardelle<br><i>Cutlet of dairy calf, roasted ceps, Cognac cream, summer vegetables, Paperdelle</i>   | € 33,90 |



## **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.