

## Vorspeisen/ Zwischengerichte

Suppe von Bärlauch und Kartoffel 

Soup of potato and wild garlic

12

Terrine von der Gänseleber mit Feige, Chili und Brioche

Terrine of foie gras with fig, chili and brioche

27

Gebratener Pulpo auf Salat von weißem und grünem Spargel mit Erdbeer-  
Olivenölvinaigrette

Fried pulpo with asparagus salad and strawberry-oliveoil vinaigrette

21

Norwegischer Lachs an gepickeltem Gemüse und Kartoffel-Blinis

Norwegian salmon with pickled vegetables and potato-blinis

23

Frühlingssalat mit eingelegten Zwergorangen und Sprossen

Spring salad with kumquat and sprouts

Wahlweise mit Joghurt-Dressing oder Sauce Vinaigrette

choice of yoghurt dressing or sauce vinaigrette

15

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden



Die Reichsstadt  
Moderne aus Tradition

## Hauptspeisen

### Roulade vom Freilandhuhn mit Frühlingsgemüse und Bärlauchgnocchi

roulade of chicken with spring vegetables and wild garlic gnocchi

36,-€

### Gebratenes vom Nebraska Rind GOP Prime Bärlauchbutter und Pommes frites

roasted beef with wild garlic butter and pommes frites

42,-€

### Zanderfilet mit Beurre blanc Erbsen und Tagliatelle

Pike perch with beurre blanc , peas and tagliatelle

42,-€

### Ortenauer Kalb unter der Kräuterkruste mit Pfefferrahmsauce grünem Spargel und Quarkknöpfe

veal with herbcrust, pepper-creamsauce, green asparagus and quarkknöpfe

38,-€

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,-

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden

## Vegetarisches Menü

Hausgemachte Falafel  
mit Coleslaw und Tzatsiki \*  
Homemade falafel with coleslaw and tzatsiki  
16

Salat von grünem und weißem Spargel  
an Erdbeer-Vinaigrette(vegan)\*  
Salad of green and white asparagus with strawberry vinaigrette  
21

Röllchen von Aubergine und Frischkäse  
mit Zitronenlauch und Granatapfel  
Aubergine and cream cheese rolls with lemon leek and pomegranate  
22

Bärlauchgnocchi mit gebratenem Spargel  
und Parmesan\*  
Wild garlic gnocchi with roasted asparagus and parmesan  
26

Glasierte Romana-Salatherzen mit schwarzem Knoblauch  
Himbeeren und Chimichurri(vegan)\*  
Glazed romaine lettuce hearts with black garlic, raspberries and chimichurri  
26

Mousse von der Erdbeere mit After Eight sorbet(vegan)  
Strawberry mousse with After Eight sorbet  
14

Menü Preis

Vorspeise / Hauptgang / Dessert    3 Gang 52

4 Gang 66

5 Gang 76

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen  
Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--  
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.  
Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden

## Gourmet Menü

Yellow fin Tunfisch mit Gurke und Wasabi

Yellow fin tuna with cucumber and wasabi

26,00

Kalbsherzbries mit glasierten Romana-Salatherzen  
Eigelb und Chimichurri

Veal sweetbreads with glazed romaine lettuce hearts, egg yolk and chimichurri

32,00

Tortellini mit Hummerschaum

Roter Garnele und Himbeere

Tortellini with lobster foam, red shrimp and raspberry

29,00

Bretonischer Wolfsbarsch mit Aubergine

Tomate und Tom kha kai

Breton sea bass with aubergine, tomato and tom kha kai

49,00

Ortenauer Kalbsfilet mit Erbse, Wassermelone und Kartoffel

veal fillet with peas, watermelon and potatoes

49,00

Pre Dessert

Pumpernickel mit Kirsche und Purple Shiso

Pumpernickel with Cherry and Purple Shiso

Opalys 33% Valrhona mit Maracuja und Kokos

Opalys 33% Valrhona with passion fruit and coconut

18

Käseauswahl von Affineur Waltmann

Cheese selection by Affineur Waltmann

19

im Menü enthalten Amuse bouche und pre Dessert

Menü Preis

4 Gang 105

komplett 135

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden

## Hummlisch Süßes zum Abschluss

Zitronentarte mit Sauerrahmeis

Lemon tart with sour cream ice cream

15

Schokoladen-Brownie mit Whiskey-Karamelleis und Himbeeren

Chocolate brownie with whiskey caramel ice cream and raspberries

16

Mousse von der Erdbeere mit After Eight sorbet(vegan)

Strawberry mousse with After Eight sorbet

15

Panna Cotta mit Sorbet nach Wahl

Panna cotta with your choice of sorbet

12

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Cheese selection by Affineur Waltmann

19

Himbeersorbet mit Himbeergeist

10

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Bitte beachten Sie, Rechnungen können nur tischweise erstellt werden