Hummlisch Einfach Hummlisch Lecker

Menü in 3 Gängen 62,-- €
Sie stellen sich Ihr Menü selbst zusammen alle Gerichte mit Sternchen können Sie wählen

Vorspeise

€

Feldsalat *
Apfeldressing / Speck / Kracherle 14
Corn salad with apple dressing, bacon and croutons

Kürbis*
Suppe / Ingwer / Kokosnuss 14
Pumkin soup with ginger and coconut
mit Roter Garnele 18
with red prawn (im menü +4€)

Kohlrabi
Frischkäse / Trüffel / Petersilienmayo 24
Kohlrabi with cream cheese, truffle and parsley mayo

Atlantik Hummer
Suppe / Rote Garnele / Salzzitrone 26
Lobbster soup with red prawn and lemon

Damit wir Ihre Allergien berücksichtigen können, nenne Sie uns dies bitte im Vorfeld

Zwischengericht

€

Gänseleber *

Terrine/ Haselnuss / Feige / Brioche 29

Terrine of goose liver with hazelnut, figs and brioche (im menü +5€)

Trüffel *

Eigelb / Ravioli / Spinat 25

Truffle with egg yolk ,ravioli and spinach (im menü +5€)

Kalbsbries

Tobinambur / Preiselbeere / Ponzu 26

Veal sweetbreads with jerusalem artichoke, cranberries and ponzu

Damit wir Ihre Allergien berücksichtigen können, nenne Sie uns dies bitte im Vorfeld

Hauptspeisen

€

Ortenauer Kalb *
Hüfte und Backe / Wirsing / Kartoffel Mille-feuille 38
Veal steak and cheeks with savoy cabbage and potato Mille-feuille

Agnolotti *
Rote Bete / Waldpilze / Ponzu 34
Agnolotti with beet root, wild mushrooms and ponzu

Heimisches Reh *
Rehkeule / Rotkraut / Spätzle 36
Deer with Red cabbage and swabian noodles

Zander *
Hechtklößchen / Tagliatelle / Hummersoße 36
Pike perch with pike dumpling , noodles and lobster sauce

Hirsch
Rücken und Sauerbraten / Rosenkohl / Laugenknödel 49
Venison loin and sauerbraten with brussels sprouts and pretzel dumpling

Bretonischer Wolfsbarsch
Blumenkohl / Gyōza / Kapern 49
Breton seabass with cauliflower , Gyōza and capers

Damit wir Ihre Allergien berücksichtigen können, nenne Sie uns dies bitte im Vorfeld

menü
vegetarisch

Kürbis
Suppe / Ingwer / Kokosnuss
Pumkin soup with ginger and coconut

Kohlrabi
Frischkäse /Trüffel / Petersilienmayo
Kohlrabi with cream cheese ,truffle and parsley mayo

Gyōza
Zucchini / Aubergine / Erdnuss
Gyōza with courgette , eggplant and peanuts

Oder

Agnolotti
Rote Bete / Waldpilze / Ponzu
Agnolotti with beet root, wild mushrooms and ponzu

Baba au rhum
Ananas / Basilikum
Baba au rhum with pineapple and basil

Menü in 4 Gängen 85 €

Damit wir Ihre Allergien berücksichtigen können, nenne Sie uns dies bitte im Vorfeld

menü

Atlantik Hummer
Suppe / Rote Garnele / Salzzitrone
Lobbster soup with red prawn and lemon

Kohlrabi
Frischkäse / Trüffel / Petersilienmayo
Kohlrabi with cream cheese , truffle and parsley mayo

Kalbsbries
Tobinambur /Preiselbeere / Ponzu
Veal sweetbreads with jerusalem artichoke , cranberries and ponzu

Trüffel
Eigelb / Ravioli / Spinat
Truffle with egg yolk ,ravioli and spinach

Bretonischer Wolfsbarsch
Blumenkohl / Gyōza / Kapern
Breton seabass with cauliflower , Gyōza and capers

Hirsch
Rücken und Sauerbraten / Rosenkohl / Laugenknödel
Venison loin and sauerbraten with brussels sprouts and pretzel dumpling

Valrhona Guanaja
Zimt / Karamell / Ingwer
Valrhona chocolat with cinnamon and caramel
oder

Käseauswahl von Affineur Waltmann
Cheese selection by Affineur Waltmann

Menü komplett	155 € pro Person	3 Gang	89 € pro Person
4 Gang	115 € pro Person	5 Gang	130 € pro Person
Aufpreis Käse	10 € zzgl.		

Damit wir Ihre Allergien berücksichtigen können, nenne Sie uns dies bitte im Vorfeld

Hummlisch Süß

€

Apfel *
Tarte / Zimteis 15
Apple tarte with cinnamon ice-cream

Lebkuchen *
Mousse / Zwetschgensorbet 15
Gingerbread mousse / plumsorbet

Baba au rhum *
Ananas / Basilikum
Baba au rhum / pineapple / basil 18

Valrhona Guanaja
Zimt / Karamell / Ingwer
Valrhona chocolat / cinnamon / caramel / ginger 21

Käseauswahl *
vom Affineur Waltmann aus Erlangen 21
Cheese selection by Affineur Waltmann (im menü +10€)

Kugel Creme-Eis / Sorbet * 5

Damit wir Ihre Allergien berücksichtigen können, nenne Sie uns dies bitte im Vorfeld