

Hummlisch Einfach Hummlisch Lecker

Menü in 3 Gängen 58,-- €

Sie stellen sich Ihr Menü selbst zusammen alle Gerichte mit Sternchen können Sie wählen

Vorspeise

€

Herbstlicher Blattsalat *

Apfeldressing / karamellisierten Kürbiskernen

salad apple dressing / caramelized pumpkin seeds

13

Kürbis*

Suppe / Ragout / Kokosnuss(vegan)

Pumkin soup with coconut

14

Jakobsmuschel / scallop (im Menü +4)

18

Kohlrabi

Frischkäse / Trüffel / Trüffelmousse / Petersilienmayo

Kohlrabi / cream cheese / truffle

24

Atlantik Hummer

Suppe / Tortellini / schwarzer Knoblauch / Tomate

Lobster soup / black garilc / tomato / tortellini

26

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

Zwischengericht

€

Gänseleber *

Terrine / Quitte / Walnuss / Brioche

Terrine of goose liver / quince / walnuts / brioche
(im Menü + 6)

29

Pulpo gebraten *

Rote Bete / Pumpernickel / Rucola

Fried pulpo / beet roots / pumpernickel / arugula
(im Menü + 4)

25

Bretonische Jakobsmuschel

Kürbis / Apfel / Haselnuss

Breton scallop / pumpkin / apple / nuts

26

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

Hauptspeisen

€

Roulade vom Freilandhuhn *

(Geflügelhof Harter) / wilder Brokkoli / Kartoffel-Tomatengratin

Chicken roulade / wild broccoli / potato-tomato gratin

36

Kalbsrückensteak *

Steinpilzkruste / Birne / Bohnen / Speck / Spätzle

Veal steak with porcini mushroom crust, beans, bacon and swabian noodles

38

Steinpilz

Gebraten / Tortelloni / Birne / Steinpilzsud

Tortellini / porcini mushrooms / pear

34

Deutsches Lamm

Rücken / Nacken / Artischockenherz / Pommes dauphine / Tajine Gemüse

Lamb / artichoke / Tajine vegetables

46

Nebraska Rind GOP*

Gebraten / Kürbis / Bratkartoffeln

Roasted beef / pumpkin / fried potatoes (im Menü +5 €)

44

Kalbsbacke *

Geschmort / Wirsing / Kartoffelpüree

Braised veal cheeks / savoy cabbage / potato puree

36

Haigeracher Forelle *

Roulade / Filet / Kürbisrisotto / Parmesan

Local trout with pumpkin risotto and parmesan cheese

36

Atlantik Seezunge

Hummer / Kartoffel / Imperial Kaviar / Rote Bete/ Krustentierjus

Lobster / potato / caviar / beet root / crustacean sauce

49

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

menü vegetarisch

Kürbis

Suppe / Ingwer / Kokosnuss(vegan)
Pumkin soup / ginger / coconut

Kohlrabi

Frischkäse / Trüffel / Petersilienmayo
Kohlrabi / cream cheese / truffle / parsley mayo

Kürbisrisotto

Gebratener Hokkaido / Parmesan / Kürbiskerne
Pumpkin risotto / fried hokkaido / parmesan cheese / pumpkin seeds

Oder

Steinpilz

Tortelloni / Birne / Steinpilzsud
Tortellini / porcini mushrooms / pear

Schokolade

Törtchen / Quittensorbet (vegan)
Chocolat pie / quince sorbet

Menü in 4 Gängen

79 €

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

menü

Hummer

Suppe / Confit / schwarzer Knoblauch / Tomate
Lobster soup / black garlic / tomato

Kohlrabi

Frischkäse / Trüffel
Kohlrabi / cream cheese / truffle

Bretonische Jakobsmuschel

Muskat / Apfel / Kürbis
Breton scallop / pumpkin / apple

Deutsches Lamm

Rücken / Nacken /
Artischockenherz / Ragout / Pommes dauphine /Tajine Gemüse
Lamb / artichoke / Tajine vegetables

Atlantik Seezunge

Hummer / Haselnuss / gefüllter Kartoffferösti mit Fischfarce /
Rote Bete
Ssole / Loster / potaotoe / fishfarce

Quitte

Rosmarin / Haselnuss
Quince / rosmay / hazelnut

Oder

Käseauswahl von Affineur Waltmann

Cheese selection by Affineur Waltmann

Menü komplett	155 € pro Person	3 Gang	85 € pro Person
4 Gang	105 € pro Person	5 Gang	125 € pro Person

Aufpreis Käse 10 € zzgl.

Hummlisch Süß

€

Crème brûlée *

Kaffee / Cassis-Joghurteis

Crème brûlée / coffee / cassia-yoghurt icecream

15

Callebaut Schokolade 70%

Törtchen / Quittensorbet(vegan)

Vegan chocolat pie / quince sorbet

15

Mousse au Chocolat *

Haselnusseis / Haselnusscrumple

Chocolate mousse / hazelnut icecream

14

Quitte

Rosmarin / Haselnuss

Quince / rosmarj / hazelnut

21

Pumpkin Pie *

Sauerrahmeis / Passionsfrucht

Pumpkin pie / sour cream ice-cream / passionfruit

16

Käseauswahl *

vom Affineur Waltmann aus Erlangen

Cheese selection by Affineur Waltmann

(im Menü + 10,- €)

21

Kugel Cremeeis / Sorbet :

5