

„DasEine“

Gebeizter Saibling,
KimchiGurke, KokosMilch, Maracuja,
SaiblingsKaviar und ThaiBasilikum

23,50 €

Hausgemachte
BärlauchRicottaRavioli,
Burrata, eingelegte KirschTomaten
und weißer TomatenSchaum
(Upgrade: roh marinierte SushiGarnelen plus 5,00 €)

18,50 €

Gebratene PerlhuhnBrust,
sousvide gegarter weißer Spargel,
frische Erbsen, geröstete ButterBrösel
und GeflügelVelouté

35,50 €

Weißer Schokolade
als Ganache und Mousse,
VanilleRhabarber, ErdbeerSorbet
und Crumble

16,50 €

„DasEine“
in diesen vier Gängen

94,00 €

„DasAndere“

Tatar vom US Beef,
FrühlingsGemüse, gebeitztes Eigelb,
BrotChips und DijonSenfCreme

23,50 €

- Bayrische Ramen –
Japanische Consommé, UdonNudeln,
knuspriges LandSchwein und RotschalenGarnele,
Karotte, Zucchini und FrühlingsLauch

18,50 €

ZanderFilet
mit MajoranBlutWurst gratiniert,
ApfelRosmarinPüree, Topinambur und
SchnittlauchBeurreBlanc
(Die Zubereitung ist ohne BlutWurst möglich.)

35,50 €

- SchokoBanane -
SchokoladenBrownie, karamellisierte Banane,
MolePfefferPopCorn, Tamarinde
und KaramellEis

16,50 €

„DasAndere“
in diesen vier Gängen

94,00 €

Essen
ist ein Bedürfnis.
Genießen
ist eine Kunst.
La Rochefoucauld

Unsere Empfehlungen

Sanft im ButterSud gegarter,
kanadischer HummerSchwanz,
cremiger Spinat, KartoffelPüree
und BeurreBlancSchaum
45,50 €

Jamón Ibérico de Bellota
60 g hauchdünn aufgeschnitten
für den ersten kleinen Hunger
zum Teilen am Tisch
20,00 €

Luftgetrockneter Schinken aus Spanien
von Schweinen, die mindestens 75% der IbericoRasse
entstammen und mindestens 40% ihres LebendGewichtes
freilaufend und nur durch Früchte der SteinEiche
und Kräuter zugelegt haben.

30 g Bavarian Superior Caviar
Siberian, Malossol, Feinkost Dobler
Plößberg in der Oberpfalz
49,00 €

Wir servieren den Kaviar in der Dose
und Sie können diesen pur genießen oder
nach Belieben auch kombinieren.

KäseVariation
vom Affineur Waltmann
aus Erlangen
16,50 €

Liebe Gäste,

bis zu 12 Personen können
Sie gerne a-la-carte aus unseren
beiden Menüs wählen.

Sollte Ihr Grüppchen diese Personenzahl
überschreiten sind wir Ihnen gerne bei der
Zusammenstellung eines im Voraus
ausgewählten Menüs behilflich.

Für Vegetarier halten
wir Alternativen bereit.

Die allergenfreie Zubereitung von Gerichten
ist nur teilweise möglich.

Wir möchten Sie bitten uns schon bei der Reservierung
über Allergien und Unverträglichkeiten zu informieren um
uns besser darauf einstellen zu können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Wir freuen uns
auf Ihre Reservierung.

Ihr SoulFoodTeam