

Degustationsmenü

Einstieg

„Zwischenahner Forst“

Gänseleber, Pilze, rote Beete, Wildschinken

Thunfisch

Buttermilch-Dashi, Meeresaromen

Carabinero & Sot-l'y-laisse „Paella“

Bouchotmuscheln, Pulpo, Safran

Forelle leicht gegart

Rauchsud, heimische Kräuter, Kartoffel

Limousin Lamm (Rücken & Bauch)

Pecorino, Zitrone, schwarzer Knoblauch, mediterranes Gemüse

oder

Kalb²

Rücken & Bries, Spargel, Rhabarber, junges Gemüse

Kokos

Tamarinde, Mango, Zitronengras

Käse vom Wagen

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

(ab 7 Personen Käseteller)

Ausklang

Menü in 7 Gängen	137 €	&	wahlweise Weindegustation	98 €
Menü in 6 Gängen	123 €	&	wahlweise Weindegustation	88 €
Menü in 5 Gängen	109 €	&	wahlweise Weindegustation	78 €
Menü in 4 Gängen	99 €	&	wahlweise Weindegustation	68 €

Wir bitten Sie, sich auf maximal zwei verschiedene Hauptgänge pro Tisch zu einigen. Ab 5 Personen einheitliches Menü.

Ab 20 Uhr servieren wir bis zu 4 Gänge.

Vegetarisches Menü

Einstieg

Eingelegte Tomaten

Ricotta, mediterranes Gemüse

~

Eiden Ei 63°

Bärlauch, Kartoffel

~

„Frühlingszwiebel“

Hüttenkäse, leicht geräucherter Selleriesaft

~

Erfrischung

Sorbet von Zitrusfrüchten mit Champagnerschaum

~

Weißer Spargel vom Köhrmann Hof

Morchel, alter Gouda

~

Kokos

Tamarinde, Mango, Zitronengras

Käse vom Wagen

Rohmilchkäse vom Affineur Waltmann

Ausklang

Menü in 7 Gängen 93 € &	wahlweise Weindegustation	98 €
Menü in 6 Gängen 83 € &	wahlweise Weindegustation	88 €
Menü in 5 Gängen 73 € &	wahlweise Weindegustation	78 €
Menü in 4 Gängen 67 € &	wahlweise Weindegustation	68 €

Wir bitten Sie, sich auf maximal zwei verschiedene Hauptgänge pro Tisch zu einigen. Ab 5 Personen einheitliches Menü.

Ab 20 Uhr servieren wir bis zu 4 Gänge.

À la carte

Vorspeisen:

Eingelegte Tomaten Ricotta, mediterranes Gemüse	18 €
Thunfisch Buttermilch-Dashi, Meeresaromen	23 €
„Zwischenahner Forst“ Gänseleber, Pilz, rote Beete, Wildschinken	24 €

Zwischengänge:

„Frühlingszwiebel“ Hüttenkäse, leicht geräucherter Selleriesaft	18 €
Eiden Ei 63° Bärlauch, Kartoffel	18 €
Carabinero & Sot-l'y-laisse „Paella“ Bouchotmuscheln, Pulpo, Safran	30 €
Forelle leicht gegart Rauchsud, heimische Kräuter, Kartoffel	33 €

Hauptgänge:

Weißer Spargel vom Köhrmann Hof Morchel, alter Gouda	25 €
Forelle leicht gegart Rauchsud, heimische Kräuter, Kartoffel	42 €
Limousin Lamm (Rücken & Bauch) Pecorino, Zitrone, schwarzer Knoblauch, mediterranes Gemüse	45 €
Kalb ² Rücken & Bries, Spargel, Rhabarber, junges Gemüse	45 €

Desserts & Käse:

Kokos Tamarinde, Mango, Zitronengras	16 €
Rohmilchkäse „Affineur Waltmann aus Erlangen“	19 €