

Vorspeisen

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot € 22,00
als Hauptgangportion € 35,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten
und Dill-Senf-Sauce € 21,50

OCHSENHERZTOMATENCARPACCIO
mit frischem Burrata und Basilikumpesto € 20,00

CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL
mit Limetten-Pinienkernvinaigrette
und Olivenkraut € 25,00

„UNSER“

PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER IM WECKGLAS
mit Aprikosen-Lavendelmarmelade
und hausgemachtem Brioche € 28,00

Dazu unsere Wein- Empfehlung

2020er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l | € 14,50

Zwischendurch | Suppen

„BLACK TIGER“ RIESENGARNELEN VOM GRILL
mit Fregola Sarda
und pikanten Krustentierschaum € 21,50

ESSENZ VOM TAFELSPITZ
mit Kräuterflädle und Gemüsewürfel € 12,00

SCHAUMSUPPE VON OCHSENHERZTOMATEN
mit Basilikumklößchen € 11,50

Fleischeslust

„LA PLATINA“ ZWIEBELROSTBRATEN <i>-für Kalorienbewusste ohne Fettansatz-</i> mit Speckbohnen, Maultäschle und Bratkartoffeln	€ 36,00
IBERICO SCHWEINEKOTELETTE mit Kartoffel–Olivenstampf, Ofentomaten und Salsa Verde	€ 36,50
„LA PLATINA“ PRIME RINDERFILET „ROSSINI“ mit Kaiserschoten, Macairekartoffeln und Trüffeljus	€ 54,00
ohne gebratene Gänseleber	€ 47,00
KALBSRÜCKENSTEAK mit Pfifferlingrahmsauce, Marktgemüse und Spätzle vom Brett	€ 39,50

Fischgerichte | Vegetarisch

FILET VON DER DORADE ROYAL auf provenzalischem Gemüse	€ 35,00
HAUSGEMACHTE KARTOFFELGNOCCHI mit gebratenen Pfifferlingen, Blattpetersilie und geräuchertem Frischkäse	€ 27,00

Dessert

KÄSE-VARIATION MIT FEIGENSENF

aus der Affinerie Waltmann in Erlangen

Portion € 19,00

PANNA COTTA

und Aprikosenkompott

€ 15,00

MOUSSE VON DER HEIMISCHEN ZWETSCHGE

mit Tonkabohnen Eis

€ 16,00

„UNSER KLASSIKER“ SAUERRAHMEIS

mit Beeren aus der Region

€ 14,50

Für den kleinen Desserthunger!

Eine Kugel Sauerrahmeis

mit Früchten

€ 8,00

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Zironensorbet

Sauerrahmeis

Himbeersorbet

Schokoladeneis

Mangosorbet

Vanilleeis

Kugel € 4,00

Die Kombilösung:

Mousse au chocolate im Weckglas

mit einem Kaffee oder Espresso

€ 7,90

Als Dessertwein empfehlen wir:

2018er Niederberg Helden

Riesling, Spätlese, Große Lage

Schloss Lieser, Thomas Haag – VDP. Mosel

0,1 l

€ 14,00

Kaffee, Espresso

Cappuccino, Latte Macchiato