

# Pairing Menü

## **Kalbstatar**

-8 -9 -10

*Spargel / Yuzu  
Trompetenpilze*

## **Kartoffel & Rauchfisch**

-8 -9 -10

*Kopfsalat / Fenchel  
Ayran*

## **Biohuhn**

-8 -9 -10 -14

*Kichererbse / Spitzkohl  
Tom-Ka-Gai Schaum*

## **Erdbeersorbet**

-8 -9 -10 -14

*Rührkuchencreme  
Schokocrumble  
Quark*

## **Spargelmartini**

*Absolut Elyx Spargel  
Lillet Blanc  
Nelken-Enzian Bitter*

## **Spicy Hunter**

*Wild Turkey 101 Rye  
Jägermeister / Ingwer  
Zitrone*

## **Rosalee**

*Absolut Elyx /  
Grapefruitl  
Zitronengras /  
Rosmarin*

## **Ein Knöterich kommt selten allein**

*Appleton Estate 12  
Rhabarber / Limette  
Schokoladenbitter*

3 Gänge Menü - 33 €

( 3 Gänge COCKTAIL-PAIRING + 16€ )

4 Gänge Menü - 39 €

( 4 Gänge COCKTAIL-PAIRING + 20€ )

# Bar Style Tapas

## **Classic Olives - 5 €**

*Kleine Schale mit verschiedenen Olivensorten*

## **SCHINKEN VOM HENNES - 10 €**

*Verschiedene deutsche Schinken von der*

*Naturmetzgerei*

*Hennes aus der Südstadt*

## **ARTISCHOKE & CHICORÉE - 8 €**

*Als Salat mit Haselnuss und Birnendressing*

## **LACHSFORELLE - 10 €**

*Mit Salat von echten Wildkräutern*

## **KÄSEPLATTE - 12 €**

*3 Stücke Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen*

## **EMPANADAS - 6 €**

*Zwei gebackene peruanische Teigtaschen mit pikanter*

*Lammfüllung und zweierlei Dips*

## **ERDBEERSORBET - 6 €**

*Rührkuchencreme / Schokocrumble / Quark*

Zusatzstoffe und Allergiestoffe:

-1 mit Farbstoff / -2 mit Konservierungsmittel / -3 koffeinhaltig / -4 Chininhaltig / -5 Süßungsmittel / -6 mit Antioxidationsmittel / -7 enthält eine Phenylalaninquelle / -8 enthält Mandel / -9 enthält Walnüsse / -10 enthält Haselnüsse / -11 enthält Makadamianüsse / -12 enthält Sulphite / -13 enthält Eier / -14 enthält Milch / -15 enthält Sellerie / -16 enthält Eigelb