

Food Pairing

„Die Verbindung von Essen & Cocktails“

Pulpo

-8 -9 -10

Mais

Süßkartoffel

Habanero

Hazelmilk

Elyx Zitronengras

Bergamotte

Haselnuss / Milch

Bio Onsen ei

-8 -9 -10

Spinat / Nussbutter

schwarzer Trüffel

Red Red Wine

Madaira / Sternanis

Trauben / Absinth

Haxe vom Duke

-8 -9 -10 -14

Selleriepüree

rotes Sauerkraut

Liebstockpesto

Bacon New Fashioned

Speck Bourbon

Apfel

Zitrone

Erdnusseis

-8 -9 -10 -14

Brioche

Himbeere

Estragon

Südsee Daiquiri

El Dorado -

Südfruchtinfusion

Limette / Zucker

Kardamom

Dreigangmenü 49 € / ohne Cocktails 33 €

Viergangmenü 59 € / ohne Cocktails 39 €

GERNE BEGLEITEN WIR IHR MENÜ AUCH MIT ALKOHOLFREIEN COCKTAILS

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*

KOPFSALAT & ROTE BEETE - 8 €

mit Parmesanspänen und Tomaten - Chillivinaigrette

JAHRGANGSSARDINEN - 10 - 16 €

wählen Sie aus den Jahren: 2008 - 2012 - 2016

mit kleinem Salat und geröstetem Brot

KÄSEPLATTE - 12 €

3 Stücke Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen

ERDNUSSEIS - 6 €

Brioche / Himbeere / Estragon

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*