

89.90 € pro Person

89.90 € per person

5 Course Menu

AMUSE-BOUCHE

HANDKÄSE

Sphärisierter Handkäse-Chip, Zwiebel-Gel, Schnittlauch
Spherized Curdled Milk, Cheese Chip, Onion Gel, Chive

AMUSE-BOUCHE

VORSPEISE
APPETIZER

RUSSISCHES EI

Bio-Ei, Senf-Dill-Creme, Imperial-Kaviar, Drillings-Chips
Organic Egg, Imperial Caviar, Mustard Dill Cream, Crisps

TOAST HAWAII ROLL new

Kochschinken, Tramezzini, Ananas, Gouda
Ham, Tramezzini, Pineapple, Gouda

VORSPEISE
APPETIZER

ZWISCHENGANG
STARTER

SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

FISCHSTÄBCHEN BAO BUN

Fischstäbchen, Bao Bun, Remoulade, Streichholz-Kartoffeln
Fish Finger, Bao Bun, Remoulade, Chopstick Potatoes

BLUTWURST-GYOZA

Krosse Netz-Gyoza mit Blutwurstfüllung, Sauerkraut-Air, Trüffel-Senf
Crusty Net Gyoza with Black Pudding Filling, Sauerkraut Air, Truffle Mustard

KALBSLEBERWURST TRILOGIE new

Leberwurst Kirsche, Leberwurst Crème Brûlée, Leberwurst Eis
Liverwurst Cherry, Liverwurst Crème Brûlée, Liverwurst Ice Cream

ZWISCHENGANG
STARTER

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  ALMOND

IV

HAUPTGANG
MAIN COURSE

FALSCHER HASE

Kalbshackbraten vom Better-Leven Tierwohl-Betrieb,
Champignonrahm-Sauce, Bio-Ei, Bubenspitzele, Milch-Schaum
Veal Meatloaf from the Better-Leven Animal Welfare Farm, Organic Egg,
Mushroom Cream Sauce, Potatoe Noodles, Milk Foam

RIZ CASIMIR À LA TANTE FRANZISKA

Gebackenes Freilandhuhn, Frucht-Cocktail-Curry-Sauce, Reis
Baked Free Range Chicken, Fruit Cocktail Curry Sauce, Rice

KALBSBRIES KÖNIGSBERGER-STYLE

Kross gebratenes Kalbsbries, Kapern-Sauce, Micro-Möhre, gebackener Kapernapfel, Kroketten
Roasted Sweetbread, Caper Sauce, Micro Carrot, Baked Caper Apple, Croquette

SAUMAGEN À LA ROSSINI

Getrüffelter Kalbfleisch-Saumagen vom Metzger Hambel (100% Kalb), Blubb-Spinat, Kalbsleberwurst-Krokette
Crunchy Bruffled Veal Pig's Stomach from Butcher Hambel (100% Veal), Cream Spinach, Liverwurst Croquette

FILET STRINDBERG

US Prime Rinderfilet unter der Kornmayer-Senf-Zwiebel-Kruste, Bratkartoffeln (**Aufpreis 29.90 €**)
US Prime Beef Filet with Kornmayer Mustard Onion Crust, Fried Potatoes (**extra charge 29.90 €**)

GULASCH

Butterzartes Schweinebäckchen-Gulasch, Semmel-Kartoffel-Lauch-Roulade, Schalotten-Marmelade
Tender Pork Cheeks, Potatoe Cabbage Roulade, Shallot Jam

SEEHECHT FINKENWERDER 2.0

Schwarzer Seehecht mit Rapshonig lackiert, Kartoffelpüree, Speckwürfeln, Zwiebel-Chips
Black Cod with Rape Honey, Mashed Potatoes, Crispy Bacon Bits, Onion Crisps

KNÖDEL & EDELPILZE

Gemischte Edelpilze, gebratener Brezenknödel, Trüffelschaum, Preiselbeer-Gel
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

BEILAGE | | SIDE

TANTE FRANZISKAS BRATKARTOFFELN

Die besten Bratkartoffeln der Welt!

Nach dem Originalrezept von Tante Franziska (**Aufpreis 9.90 €**)

Annabelle Kartoffeln, Speck, Schalotten, Petersilie

The world best fried potatoes!

According to an original recipe from aunt Franziska (**extra charge 9.90 €**)

Annabelle Potatoes, Bacon, Shalott, Parsley

V

NACHSPEISE
DESSERT

🌿 🍷 KÄSE 🌿

Käseauswahl von Rheingau Affineur, fruchtiges Tomaten-Chutney, Zwiebel-Chutney
Cheese Selection from Rheingau Affineur, Tomato Chutney, Onion Chutney

🌿 🍷 GÖTTERSPEISE 🍳

Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack, Milchmädcheneis, High-Carb-Crumble
Woodruff Jelly, Homemade Milchmädchen Ice Cream, High Carb Crumble

🌿 🍷 SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-TORTEN-MOCHI 🌿

Schwarzwälder-Torten-Mochi, Schoko-Spähne, Sahne, Cocktail-Kirsche
Black Forest Mochi, Chocolate Rasps, Whipped Cream, Cocktail Cherry

V

NACHSPEISE
DESSERT

COFFEE

Coffee 3.9
Espresso 2.9
Espresso Macchiato 3
Cappuccino 4.2
Double Espresso 3.9
Double Espresso Macchiato 4
Latte Macchiato 4.5

TEA POT

French Earl Grey
Englisch Breakfast
Moroccan Mint
Camomile
Ginger Lemongrass
Kir Royal
Sencha
7

SCHNAPS 2 cl

Vallendar Haselnussgeist 8
Ziegler Williamsbirne 9
Ziegler Waldhimbeergeist 9
Rochelt Marille 18
Rochelt Williams Birne 18
Rochelt Quitte 15
Rochelt Gravensteiner Apfel 16
Rochelt Basler Kirsche 16
Rochelt Mirabelle 16

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Sipsmith gin, apfelwein, tonka, lime, center shock 18

FIRE QUACKER

strawberry infused Bacardi 8, lime, hazelnut, vanilla, chilli 18

MAINPOLITAN

Grey Goose vodka, rosemary, cranberry, grapefruit, lime 18

MONKEY CRACKER

banana infused Banks 5 rum, caraway seeds, lime, tonka 18

BEE BUTT

Monkey Shoulder, lemon, honey, apple, passionfruit, falernum foam 18

SHINING SHISO

Sipsmith gin, grape, shiso leaves, lime, aloe vera foam 18

FRANZI SPRIZZ

woodruff, rhubarb, champagne 21

LIFE IS A PEACH

Calle 23 tequila, peach, lime, lavender, pumpkin seed oil 18

HOOD COUTURE

apricot infused Makers Mark Bourbon, Lillet rosé, elderflower, bitters 18

I LIKE YOU BERRY MUCH!

raspberry, almond, cranberry, lime, ginger ale 12

HAKUNA MATATA

passionfruit, lime leaves, elderflower, lime, bitter lemon 12

🌿 GLUTEN 🍷 MILK 🍳 EGG 🍷 MUSTARD 🐟 FISH 🦀 CRUSTACEANS 🌿 LUPIN 🌿 CELERY 🍷 SOY 🌿 SULFITE 🍷 ALMOND