

ab 21:30

from 9:30 pm

Late Dinner Menu

VORSPEISE
APPETIZER

SCHINKENUDELN DELUXE

Udon Nudeln, dehydrierter Schwarzwälder-Schinken-Chip, Trüffel-Schaum 22.99
Udon Noodles, Dehydrated Ham Chip, Truffle Foam

VORSPEISE
APPETIZER

HANDKÄSE SALAT 2.0

Handkäse-Espuma mit „Musik“-Brot-Salat 22.99
Hand cheese espuma with "Music" bread salad

HESSEN CARPACCIO

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse 22.99
Cold Pork-Roast-Carpaccio, "Grüne-Soße"-Gremolata, Mustard-Sour-Cream, Coleslaw, Walnuts



FALSCHER HASE

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzrahmsauce & Herzogin Kartoffel 33.99
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal welfare farm, organic Egg, Mushroom
Cream Sauce and Herzogin Potato

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

KNÖDEL & EDELPILZE

Gemischte Edelpilze, Gebratener Brezenknödel, Trüffel-Schaum, Preiselbeer-Gel 29.99
Mixed Mushrooms, Fried Dumpling, Truffle Foam, Lingonberry Gel

HAUPTSPEISE
MAIN COURSE

BACKFISCH "HESTON BLUMENTHAL"

Rotbarsch in espumierten Bierteig gebacken, Kartoffel-Salat-Creme, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat 49.99
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Cream, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

WURST WELLINGTON „ROYAL“

Getrüffelte Weißwurst vom Biohof May im Blätterteigmantel, Edelpilz-Duxelle, Spinat und Kalbsknochen-Jus 39.99
Truffled Sausage Wellington from the organic farm May in puff pastry Coat, Noble Mushroom Duxelle, Spinach and Veal Bone Jus

WAGYU SAUERBRATEN

Japanischer Kagoshima A5 Tri-Tip-Sauerbraten, Schattenmorellen, Grünkohl & Herzogin Kartoffel 69.99
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Kale & Herzogin Potato

NACHSPEISE
DESSERT

  **SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTEN KIRSCHKE**    

Schwarzwälder Kirschtorte in Form einer Kirsche 19.99
Black Forest Cake in the shape of a Cherry

NACHSPEISE
DESSERT

  **WALDMEISTER FROYO**   

Frozen-Yogurt mit Waldmeister 14.99
Frozen Yogurt with Woodruff

  **KÄSE** 

Käseauswahl von Affineur Eric Lefebvre, fruchtiges Tomaten-Chutney, Zwiebel-Chutney 21.99
Cheese Selection from Affineur Eric Lefebvre, Tomato Chutney, Onion Chutney

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Gin, apfelwein, tonka, lime, center shock 18

PEANUT BUTTER

Bacardi 8, peanut Butter rum, chocolate bitters 18

SINNERMAN

Plum infused grey goose vodka, lime, cinnamon, orgeat, Calvados 18

WHITE NEGRONI

Gin, Manico white vermouth, suze 16

MAINHATTAN

Apricot infused Makers Mark, Ziegler Zeitgeist Flora, Bitters 18

FRANZI SPRIZZ

woodruff, rhubarb, champagne 21

SPIRIT

Herbal Liquor, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

LA VISTA

Tequila, Mezcal, Melon, Lime Cucumber, Salt, Chilli 18

GINGER GRENADE

Pomaganate, mint, lime, Ginger Ale 12

HAKUNA MATATA

Passionfruit, lime leaves, elderflower, lime, bitter lemon 12