

Carl-Theodor

Menü

Maibock | Entenleber | *Fichtenspitzen* | Rote Bete

Tataki vom Maibockrücken mit Entenlebercreme, gereifter Roten Bete und Fichtenspitzen

Bayrische Brotzeit Garnelen

Marinierte Bayrische Garnele auf glasiertem Schweinebauch mit Brezel-Bergkäse Creme und Radi

Schwetzinger Spargel | *Waldmeister* | Malz | Zitrus

Spargel in der Erde gegart mit Waldmeistervinaigrette, Malz und Zitrus Hollandaise

Royal Taube | *Schwarzer Rettich* | Erdnuss | Kaffee | Frühlingsmorcheln

Rosa Taubenbrust an schwarzem Rettich, Erdnusscreme, Kaffeejus und sautierten Morcheln

Rhein Zander | *Holunder* | Kartoffel | Sellerie

Rhein Zander in BBQ-Holunderlack mit Kartoffeln und Sellerie Dim Sum

Nebraska Onglet | Avocado | Gurke | Zwiebel | *Wiesenkräuter*

Onglet vom Nebraska Rind mit gegrillter Avocado, Gurke, Zwiebel und marinierten Wiesenkräutern

Basilikum | Joghurt | Erdbeeren | Quinoa

Joghurtsorbet mit Basilikumsud, marinierten Erdbeeren und süßem Quinoa

Rhabarber | Topinambur | Roggen | H42 Craft Beer | *Gundermann*

Craft Beer Eis auf Rhabarbermousse mit gepickeltem Topinambur und Roggen

Käseauswahl von Affineur Waltmann

Käse mit hausgemachten Chutneys, eingelegten Schwarzen Nüssen und Früchtebrot

4 Sorten 15

6 Sorten 19

4 Gänge Menü	95
5 Gänge Menü	110
6 Gänge Menü	125
7 Gänge Menü	135