



Vorspeise

RED SNAPPER CEVICHE 29 €

Mais | Avocado | Tomaten-Paprika-Salsa

BEEF TATAR 25 €

Pesto-Emulsion | Rucola | Pinienkerne | eingelegte Kirschtomaten | Oliven

PASTRAMISANDWICH 24 €

Trüffelmayo | gepickelte Radieschen | Brioche

FELDSALAT 19 €

Himbeere | Ziegenkäse | Macadamia

Zwischengang

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI 26 €

Pulpo-Bolognese | Parmesan | Basilikum

MEIERS BOUILLABAISE 26 €

Fenchel | Sauce Rouille | Röstbrot

Sprechen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten an,
wir informieren Sie gerne.

Alle Preise inkl. Service und MwSt.



Hauptgang

KALBSRÜCKEN 39 €

Wilder Brokkoli | Trüffelnocchi | Trüffeljus

TABLE ROUGE LACHS 35 €

Kartoffel-Wasabi-Püree | Erdnusspinat | Thaicurry

IKE JIME LOUP DE MER 46 €

Fregola Sarda | Bouchon Muscheln | Parmesanschaum

TRÜFFELGNOCCHI 30 €

Wilder Brokkoli | Perigord Trüffel | Trüffelschaum

Steakcut

RINDERFILET 60 €

vom fränkischen Weiderind

Pommes Frites | Sauce Cafe de Paris

KALBS T-BONE 350g mit Knochen 54 €

vom fränkischen Weiderind

Pommes Frites | Sauce Cafe de Paris

wahlweise mit

3g schwarzem Trüffel +9,00 €

Grillgemüse +9,00 €

Kleinem bunten Salat +7,50 €

Sprechen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten an,
wir informieren Sie gerne.

Alle Preise inkl. Service und MwSt.



Dessert

CRÈME BRÛLÉE 18 €

Feige | Honig

SCHWARZWÄLDER 2.0 18 €

Manjari Schokoladenmousse | Kirschsorbet

KOKOSMOUSSE 18 €

Mango | Passionsfrucht

GRANNY SMITH APFELSORBET

aufgegossen mit

„ZweiSinn“ Kaffir-Limettenblätter-Gin 4cl 14,50 €

Geiger Prosecco alkoholfrei 10cl 12,50 €

KÄSE 8 €/Stück

vom Affineur Waltmann aus Erlangen

Früchtebrot | Chutney

Sprechen Sie uns auf Allergien oder Unverträglichkeiten an,
wir informieren Sie gerne.

Alle Preise inkl. Service und MwSt.