



Menü „Spargel“ – Menu „Asparagus“

Tarte von weißem & grünem Spargel, junge Blattsalate, Bärlauch-Pesto

Tarte of green & white asparagus, leafy salads, ramsons pesto

...

Spargelcrème, Maultasche

Cream of asparagus, pasta

...

Kartoffel-Ricotta-Gnocchi, Spargelgemüse, Kerbelschaum

Potato ricotta gnocchi, asparagus, chervil foam

...

Deutscher Stangenspargel, Wiener Kalbsschnitzel, gekochter & roher Schinken, Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise

German asparagus, Viennese Schnitzel of veal, cooked & raw ham, potatoes, Hollandaise sauce

...

Erdbeeren, Limetten, Waffel, Tonkabohnen

Strawberries, limes, waffle, tonka beans

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

Selection of French raw milk cheese (Affineur Eric Lefebvre)

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

5-Gang-Menü / 5-Course-Menu € 75,00

4-Gang-Menü / 4-Course-Menu € 65,00 (ohne Gnocchi / without gnocchi)

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 55,00 (ohne Spargelcrème & Gnocchi / without asparagus cream & gnocchi)



Menü „herzhaft“ – Menu „lusty“

Japanische Miso Suppe, „Goyza“

Japanese Miso soup, „Goyza“

...

Medaillons vom Schwein, Madeira-Jus, Parmesan, Parmaschinken, mediterranes Gemüse, rahmige Polenta

Medallions of pork, Madeira jus, Parmesan cheese, Parma ham, Mediterranean vegetables, creamy Polenta

...

Kleine Nascherei aus unserer Pâtisserie

„Sweet tidbits“ from our pastry

oder / or

Auswahl französischer **Rohmilchkäse** (Affineur Eric Lefebvre)

*Selection of French **raw milk cheese** (Affineur Eric Lefebvre)*

Aufpreis für Käse anstatt Dessert / surcharge for cheese instead of dessert: € 5,00

3-Gang-Menü / 3-Course-Menu € 35,00



Vorspeisen – Starters

Gemischter Salat vom Hanauer Markt, Hausdressing, geröstete Kerne <i>Mixed salad from the market of Hanau, homemade dressing, roasted seeds</i>	€ 8,50
Gegrillter Fenchel , geschmorte Ochsenherztomaten, italienischer Landschinken, würzige Croûtons <i>Grilled fennel, braised ox heart tomatoes, Italian ham, aromatic croutons</i>	€ 13,50
Tarte von weißem & grünem Spargel , junge Blattsalate, Bärlauch-Pesto <i>Tarte of green & white asparagus, leafy salads, ramsons pesto</i>	€ 14,50
Carpaccio vom Weiderind , Trüffelmarinade, roter Mangold <i>Carpaccio of meadow beef, truffled marinade, red mangel</i>	€ 16,50
Hausgeräucherter Wildwasserlachs , Kaviar, Kartoffelrösti, Rucola, Bio-Ei, Meerrettich-Crème <i>House smoked whitewater salmon, caviar, fried grated potatoes, rocket salad, bio organic egg, horseradish cream</i>	€ 18,50



Suppen – Soups

Spargelcrème, Maultasche <i>Cream of asparagus, pasta</i>	€ 7,50
Japanische Miso Suppe, „Goyza“ <i>Japanese Miso soup, “Goyza”</i>	€ 8,50
Boula Boula – unsere Spezialität aus Südamerika <i>Boula Boula – our specialty from South America</i>	€ 9,50
Suppentrilogie – aus unserem Tagesangebot <i>Trilogy of soups</i>	€ 10,00

Zwischengerichte – Entremets

Die weitgerühmten Schnecken „Achat Style“ <i>The renowned escargots “Achat Style”</i>	€ 12,50
Kartoffel-Ricotta-Gnocchi, Spargelgemüse, Kerbelschaum <i>Potato ricotta gnocchi, asparagus, chervil foam</i>	€ 15,50
	als Hauptgang / as main course € 24,50
Gebratene Black Tiger Garnelen, Gemüse-Spaghettini, Krustentierschaum <i>Roasted Black Tiger prawns, vegetable noodles, shellfish foam</i>	€ 18,50
	als Hauptgang / as main course € 27,50

Hauptgerichte – Main Courses

Portion Stangenspargel (250 Gramm), Neue Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter <i>Serving asparagus</i> (250 grams), potatoes, Hollandaise sauce or melted butter dazu / served with	€ 18,50
Kleines Wiener Kalbsschnitzel / <i>small Viennese Schnitzel of veal</i>	€ 9,50
Argentinisches Rinderfilet (120 Gramm) / <i>Argentinian tenderloin</i> (120 grams)	€ 18,50
3 Riesengarnelen / <i>3 king prawns</i>	€ 15,50
Filet vom Lachs (100 Gramm) / <i>fillet of salmon</i> (100 grams)	€ 11,50
Roher & gekochter Schinken (100 Gramm) / <i>raw & cooked ham</i> (100 grams)	€ 7,50
Medaillons vom Schwein , Madeira-Jus, Parmesan, Parmaschinken, mediterranes Gemüse, rahmige Polenta Medallions of pork , Madeira jus, Parmesan cheese, Parma ham, Mediterranean vegetables, creamy Polenta	€ 23,50
Tranche vom Lachs , Weißwein-Sauce, Rote Bete, Sauerampfer-Risotto <i>Slice of salmon</i> , white wine sauce, beetroot, sorrel risotto	€ 24,50
Steak vom Kalbsrücken , Morchel-Rahm, Duett von der Karotte, Kartoffel-Lauch-Strudel <i>Steak of veal's rack</i> , morrel cream, duet of carrots, potato leek strudel	€ 26,50
Filet vom schwarzen Heilbutt , Kapern-Zitronen-Butter, Blattspinat, Tagliolini <i>Fillet of black halibut</i> , butter of capers & lime, leafy spinach, Tagliolini	€ 28,50
Rücken vom Weidelamm , Bärlauchkruste, Auberginen-Tatar, herzhafter Biskuit <i>Rack of meadow lamb</i> , ramsons crust, tatar of eggplants, savory sponge cake	€ 29,50
Filet vom Argentinischen Rind (200 Gramm) , buntes Gemüse, Gratin „Dauphinois“ <i>Tenderloin</i> (200 grams), season vegetables, potatoes “Dauphinois style”	€ 32,50



Informationen zur Allergenverordnung – Information concerning Allergens

Unseren geehrten Gästen zur Beachtung:

In unserem Betrieb wird seit mehr als 100 Jahren frisch, ordentlich und erfolgreich gekocht. Gerne nehmen wir auch Rücksicht auf Allergien und versuchen, alle Wünsche unserer Gäste zu berücksichtigen, insofern diese uns **im Vorfeld** bekannt gegeben werden.

Allerdings variieren Gerichte & Getränkekreationen und damit auch die Rezepte von Zeit zu Zeit.

In unseren Speisen und Getränken können unter anderem die folgenden *Allergene* (auch Spuren davon) enthalten sein: glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja, Farbstoffe, Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss), Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10ml/l, Lupinen und Weichtiere.

Bitte wenden Sie sich an Ihren Kellner, wenn Sie Fragen zu einzelnen Gerichten oder Getränken haben oder gegen irgendwelche Zutaten allergisch reagieren könnten.

Dear guests please note:

In our company, we are successfully cooking fresh and high quality food for more than a century. We take into account also allergies and try to consider all requirements of all our guests, as far as notified us **in advance**.

However, dishes & drink creations vary, and thus also the recipes from time to time.

In our food and drinks inter alia, the following Allergens (also traces of this) might be included: Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, Kamut or their hybridized strains), crustaceans, eggs, fish, peanuts, soy, dyes, milk and milk products (including lactose), nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts), celery, mustard, sesame seeds, Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 ml/l, lupine, and molluscs.

Please contact your waiter, if you have any questions about individual dishes or beverages or may be allergic to any ingredients.