

ab 21:30

from 9:30 pm

Late Dinner Menu

VORSPEISE
APPETIZER

SCHINKENNUDELN DELUXE

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

VORSPEISE
APPETIZER

TOAST HAWAII REMASTERED

Gebackenes Schinken-Käse-Involtini, karamellisierte Ananas und Amarena-Kirsche 22.99
Gratinated Ham and Cheese Involtini, Caramelised Pineapple and Amarena Cherry

HESSEN CARPACCIO

Kalter Schweinsbraten vom Biohof May, Grüne-Soße-Gremolata, Senf-Schmand, Krautsalat, Walnüsse & Zwiebel-Gel 22.99
Cold Roast Pork from the May Organic Farm, Green Sauce Gremolata, Mustard Sour Cream, Coleslaw, Walnuts and Onion Gel



FALSCHER HASE

Kalbshackbraten vom Beter-Leven Tierwohl-Betrieb, Bio-Ei, Pilzschaum, Pilze & Herzogin Kartoffel 33.99
Veal Meatloaf from the Beter-Leven Animal Welfare Farm, Organic Egg, Mushroom foam, Mushrooms & Duchess 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-Püree, Kapern-Remoulade, Gartengurkensalat 49.99
Redfish baked in espumed Beer Batter, Potato Salad Puree, Caper Remoulade, Garden Cucumber Salad

WURST WELLINGTON „ROYAL“

Getrübte 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, Speck-Grünkohl & Herzogin Kartoffel 69.99
Japanese Kagoshima A5 Tri Tip Sour Roast, Morello Cherries, Bacon-Kale & Duchess Potato

 GLUTEN  MILK  EGG  MUSTARD  FISH  CRUSTACEANS  LUPIN  CELERY  SOY  SULFITE  NUTS

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

KALTER HUND

Dekonstruierter „Kalter-Hund“ mit semiflüssiger Herrenschokolade, Mini-Butterkeksen, knusprigem Hippengebäck und knackigen Schokoladensplittern 16.99

Deconstructed dessert with semi-liquid dark chocolate, mini butter biscuits, crispy tuile pastry, and crunchy chocolate shards

COCKTAILS

SAUER GESPRITZTER

Gin, Apfelwein, Tonka, Lime, Center Shock 18

KRAZY KRAKEN

Kraken Black Spiced Rum, Orgeat, Lime, Ginger Beer 18

MR. FIZZY

Strawberry infused Maker Mark 45, Rhubarb, Lime, Soda 18

WHITE NEGRONI

Gin, white Vermouth, Suze 16

NAPOLEON

Cognac, Lillet, Dry Curacao, Lime, Salt 18

FRANZI SPRIZZ

Woodruff, Rhubarb, Champagne 21

THYME TO SHINE

Herbal Liqueur, Lime, Thyme, Honey, Apple 18

SWEET'N CHILI

1800 Tequila Blanco, Amaretto, Lime, Agave, Chili 18

AROUND THE WORLD

Noilly Prat Ambre, Lemongrass, Vanilla 18

VINCENT SPRITZ

Vincent Bitter, Raspberry, Lime, Soda 14

GINGER GRENADÉ

Pomegranate, Mint, Lime, Ginger Ale 12

FRANZIS LEMONADE

Quince, Pear, Lime, Soda 12