



3 Kronen-Menü „A Song of Fire and Ice“

„Chaos is a Ladder“

Gebeizte fränkische Lachsforelle / Matcha Grüntee / Zucchini

SNEAK PREVIEW Weißweincuvee by Meier & Schmidt

„The Children of the Forest“

Weißer Spargel / Zwiebel / Rettich / Waldmeister

NACHSCHLAG Weißweincuvée, Weingut Bernd Hofmann

„The Sunspear of Dorne“

Rosa gebratenes Hanger-Steak / grüner Spargel /
Süßkartoffel / eingelegte Amalfizitrone / Granatapfel

ROSÉ Sonnenberg, Weingut Markus Meier

„The Breaker of Chains“

Brioche & Mousse von der Zartbitterkuvertüre / Matcha Grünteeis

Rieslaner PUR STEILLAGE STEINBACH, Weingut Markus Meier

4-Gang Menü	44,-
<i>mit Weinbegleitung</i>	58,-
3-Gang Menü (ohne Zwischengang)	35,-
<i>mit Weinbegleitung</i>	46,-



Aperitifs

Secco blanc, Weingut Meier Ulsenheim	<i>Piccolo</i>	7,50
BULLI Secco Rotling, Weingut Schmidt Bullenheim	<i>Flasche</i>	21,00
„The Crown Gin&Tonic“ -Suntory Roku Gin, hausgemachtes Tonic Water		8,00
RUBUS Gin, milder Gin mit eleganter Himbeernote	2cl	4,90
Ferdinand's Saarland Birnen-Quitten Gin	2cl	4,20

Vorspeisen

„Chaos is a Ladder“ Gebeizte fränkische Lachsforelle / Matcha Grüntee / Spicy Creamy Sauce / Marinierte Zucchini		9,50
„Burn them all“ Frittierter grüner Spargel / Miso / Bergpfeffer		5,80
„The Children of the Forest“ Weißer Spargel / Zwiebel / Rettich / Waldmeister		7,90
Grüne Fenchel-Bärlauch Suppe / fermentierter Ingwer		5,80
Kleiner Salat der Saison		5,50



👑 Moderne 👑

„*The Sunspear of Dorne*“

Rosa gebratenes Hanger Steak vom deutschen Dry-Aged Rind /
grüner Spargel / Süßkartoffel / Amalfizitrone / Granatapfel 19,80

„*New Style Zwiebelrostbraten 3.0 - The Stark Edition*“

Medium gebratenes Roastbeef vom deutschen Färsenrind /
Weiße Zwiebelcreme / Röstzwiebel / Lauch / Chili-Kartoffeln 20,80

„*The Hammer of the Trident*“

Rosa gebratene Hirschkeule / Spinat / Shiitake Pilz / Bärlauch 19,20

„*I am the Storm*“

Gebratenes Zanderfilet / Spargel / Sesam / Röstkartoffeln 18,90

„*The Lannisters send their regards*“

Geschmortes Ragout vom Lamm / Polenta / Tomaten / Rhabarber 17,50

👑 Tradition / Klassiker 👑

„*Tyrion's Pasta alla Puttanesca*“

Penne / Tomaten / eingelegte Oliven / Kapern / Knoblauchöl / Peccorino 11,90

„*A Dish has no name*“

Wiener Schnitzel vom Sugeneheimer Milchkalbsrücken / Salat / Pommes Frites 17,50



Dessert

„The Breaker of Chains“

Brioche & Mousse von der Zartbitterkuvertüre / Matcha Grünteeeis 6,90

„The Garden of Roses“

Rosen-Safran Creme / Honigeis 6,50

Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot

eine Kugel 2,50

zwei Kugeln 4,00

Kleiner Käseteller, Auswahl von europäischem Edelsorten 8,90

Fränkische Brände & Internationale Liköre

(aus der Hofbrennerei Kner, Neuherberg) 4cl

„Frankenzotti“ Kräuter-Bitterlikör, 30% vol. 3,80€

Himbeergeist, 40% vol. 4,20€

Kirschwasser, 40% vol. 4,00€

Williams Birnenbrand, 40% vol. 4,00€

Zwetschgenbrandy, 25% vol. 3,80€

Zwetschgenwasser, 46% vol. 4,00€

Baron Otard VSOP Cognac, Frankreich 4,90€

Benedictine Kräuterlikör, Frankreich 4,20€

Chamarel Kokos-Rum Likör, Mauritius 5,50€

Chartreuse Verte Bitterlikör, Frankreich 5,20€

Kahlua Kaffeelikör, Mexiko 4,20€

Luxardo Maraschino Sauerkirschlikör, Italien 4,20€

Royal Oporto Portwein 10 Jahre, Portugal 4,20€