



Aperitifs der Saison

Secco Blanc, *Weingut MeierSchmidt*

Piccolo 7,80

Flasche 26,00

You only live twice - Lychee Martini

Roku Gin / Lychee / Vermouth Dry

9,00

Skyfall Resurrection - *exklusive Kreation von Joshua Tinselboer*

Whisky / Williams-Birne / Zitrone / Honig / Heineken

11,00

Negroni „Hermitage“ - *5 Monat Eichenfass gelagert*

Gin / Campari / Roter Vermouth / Orangespuma

9,00

HEINEKEN

0,33

3,50

Bond's Aperitif Classics

8,00

Martini

Vesper

Rum Thunderball

Rosé&Tonic



SIGNATURE MENU ON HER MAJESTYS CULINARY SERVICE

Quantum of Salmon

Gebeizte Lachsforelle / Grüntee / Yuzu / Rosenkohl 9,80

Greenfinger

Topinambur / Kohlrabi / Jalapeno / Grünkohl 8,90

Duckraker

Rosa gebratene Entenbrust /
Kirschen / Rotkohl / Blutwurst / Datteln 22,80

Orangeeye

Marone / Feige / Orange / Salbei 8,50

4-Gang Menü 48,-
korrespondierende Weinbegleitung 15,-



KLASSIK MENU CUISINE ROYALE

The Potatoe who loved me

Kartoffel / Shiso/ Wasabi / Petersilienwurzel / Weintrauben 8,80

Birdfall

Fasan / Kürbis / Kumquat / Ananas /

Kräuterseitling / Weißkraut 22,90

Cherries are Forever

Zartbitterkuvertüre / Kirsche / Kokos / Sansho Pfeffer 8,50

3-Gang Menü 39,-
korrespondierende Weinbegleitung 11,-



Vorspeisen

Scharfes Geflügel-Kokos Süsschen / Schweinebauch / Apfel 6,50

Frittierte Spicy Schweinspralinen / Ponzu Dipping Sauce 5,80

Klassiker und Saisongerichte

New Style Zwiebelrostbraten - AM-DB5 Edition

Medium gebratenes Bürgermeistersteak vom deutschen Färsenrind /
Weiße Zwiebelcreme / Lauch / Chili-Kartoffeln 22,80

Licence to Fish

Kabeljau / Togarashi / Grünkohl / Wakame / Kohlrabi 20,80

From Tokyo with Love

Schnitzel „Japanisch“ - Schweinerücken / Tonkatsu / Krautsalat / Pommes 14,80

The Potatoe who loved me

Kartoffel / Shiso / Wasabi / Petersilienwurzel / Weintrauben 14,80



Digestif, Eis & Käse

Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Tagesangebot

eine Kugel	2,80
zwei Kugeln	4,50

Kleiner Käseteller, Auswahl von europäischem Edelsorten

9,60

Hausgemachter Likör (saisonal wechselnd)

4cl

4,80

Fränkische Brände

4 cl

4,00

„Frankenzotti“ / Zwetschgenbrandy / Hochmoorgeist / Himbeergeist / Williams-Birnenbrand

Digestif Classics

8,50

Cuban Espresso

Old Fashioned

Manhattan

Horse's Neck