

## Nachspeisen

---



**Dessertvariation**

## Vorspeisen

---



**Portion Brot**

4  
€



**Portion eingelegte Oliven**

4  
€

## Pasta

---



**Nudeln mit Wodka-Sahnesoße**

## Hauptgerichte

---



**Geschmorte Kalbshaxe**

23  
€

## Burgers

---



**Surf 'n ' Turf Burger**

15  
€

## Fischgerichte

---



**Fischcurry**

18  
€

## Kulinarische Vorhut

---



**Bunter Beilagensalat**

6  
€

## Formaggi

---



**Käsevariation**

9  
€

## Zum Löffeln

---



**Geröstete Paprikasuppe**

7  
€

## SNACKS UND VORSPEISEN

---



**Gebratener Seeteufel "a la provincial"**



**Garnelen Cassoulet**

14  
€



**Weingedeck**

7  
€

## Hauptspeisen

---



**Gebratenes Steak aus der irischen Rinderhüfte .(Hereford) mit grünem Spargel und Kartoffel-Brunnenkresse-Püree**

23  
€



**Gebratener Seeteufel mit Kräuterseitlingen, Aubergine und Kefir-Limetten-Sauce**

29  
€

## SALATE

---



**Saisonaler Salat mit Bio Ziegenkäse aus Franken, mit gerösteten Pinienkernen und gebratenem grüner Spargel**

16  
€



**Saisonale Salate**

## Aurum Burgers

---



**Aurumicheese**

14  
€



**Aurumici**

13  
€

## Dry Aged Beef aus unserem Dry Ager

---



**Ochsenkotelette von der Metzgerei Glasstetter 100 .g/7,90 Euro, wird vom großen Stück abgeschnitten, pro Steak mindestens 600 g.**

## Etwas Süßes zum Finale

---



**Parfait vom fränkischen Bio Ziegenkäse mit .Meersalz und Traubenconfit**

9  
€



**Mousse von der Valrhona Schokolade .(Kakaoanteil 57% mit Fleur de Sel**

9  
€

## Late Night Karte

---



**Käsevariation (Bitte fragen Sie nach unserer Käsekarte)**

9  
€

## Nicht kategorisiert

---



Getränke