

Heissgetränke

Unsere Bohnen beziehen wir aus der Rösterei "Der Kaffeemacher" Jürgen Schulz aus Villingen.

Täglich wird in kleinen Chargen röstfrisch produziert und gemahlen, um jeder einzelnen Bohne den Geschmack der Veredelung zu entlocken. Dies ehren auch die Kritiker des Feinschmecker seit Jahren beständig. Schulz bezieht mit 30-jähriger Erfahrung und Hingabe seine Rohbohnen direkt aus den weltweit anerkanntesten Anbaugebieten.

Pearl (unsere ausgewählte Bohne)

ist ein süßer und cremiger Kaffee, mit Noten von Trockenobst, Zitrusfrüchten, Schokolade und Karamell.

Fiore (unsere ausgewählte Bohne)

ist ein Espresso mit einem nußig, kräftigen Aroma.

CAFE CREME	2,70
CAFE CORETTO	6,50
ESPRESSO	2,70
ESPRESSO MACCHIATO	2,90
CAPPUCCINO	3,00
LATTE MACCHIATO	3,80
MILCHKAFFEE	3,80
GLAS TEE	2,70

*Es ist besser, zu genießen und zu bereuen,
als zu bereuen, dass man nicht genossen hat.*

~ Giovanni Boccaccio ~

4. Akt | Dessert

ZWEIERLEI VOM GETREIDE

Cassis Gel | Rote Beete Sorbet | 10,00

Korrespondierend: 5cl Emilio Lustau Sherry rare cream | 7,90

MOUSSE VON KARAMELLISierter SCHOKOLADE

Zwetschge | Ziegenmilch | 11,00

EIS VON FRISCHEM BASILIKUM

Mit Schaumwein aufgegossen | 8,50

WARMER OFENSCHLUPFER

Ingwereis | Heidelbeersud Mandelcreme | 11,00

Korrespondierend: 2cl Dirker Ingwergeist | 6,20

GEMISCHTES EIS

Mit Sahne | Ohne Sahne | 7,50

AUSWAHL AN ROHMLICHKÄSE

Affineur Waltmann aus Erlangen | Süßliche Senfsauce | Früchte | Brot | 14,50

Der Affineur ist es, der mit seinem Fingerspitzengefühl und Wissen den noch jungen Käse auf seiner Reise zum geschmacklichen Höhepunkt begleitet.

Einen wahren "Käsetempel" hat Volker Waltmann, einer der wenigen "Maître Affineure" der internationalen Spitzengastronomie, mit seinem Ladengeschäft in Erlangen etabliert. Aus "Rohlingen", meist von kleinbäuerlichen Betrieben aus Frankreich, wird ein wahres Käse- und Gaumenerlebnis gemacht. Im eigenen Reifekeller aus Backstein im Untergeschoss des Ladengeschäfts lagern bei 9 Grad und annähernd 100% Luftfeuchtigkeit mehrere Tonnen Käse. Über 1300 Häuser der deutschen Spitzengastronomie und Persönlichkeiten aus Politik und Fernsehen werden von dort aus beliefert.

Waltmann veredelt Rohmilchkäse von Schaf, Ziege und Kuh auf Stroh, wendet ihn in Champagner, trinkt ihn in Calvados oder wäscht ihn mit Cidre. Da die unbehandelte (Roh)Milch nicht über 40 °C erhitzt wird, behält sie im Gegensatz zu pasteurisierter Milch ihre Originalflora und fällt deutlich aromatischer aus.