

STANLEY DIAMOND



LA BUVETTE

Menu

DAS TEAM

Beate Braun
Nina Birk
Sascha Kehr
Sebastian Emonts
Dominik Andes
Jacopo Cinetto
Daniel Gessner
Markus Spott
Stan Amegee
Annabell Bozickovic
Felix Leinweber
Marco Ludwig
Jonas Bruckner
Can Özdemir
Sami Wöller
Huruy Tsegay

ENGLISH VERSION
PLEASE SCROLL DOWN



Tasting Menu

Die Idee von Tasting Menüs haben ihren Ursprung schon vor einigen Hundert Jahren. Mitte der 90er wurde dieses Konzept u.a. wieder von Ferran Adria in seinem Restaurant El Bulli aufgegriffen um den Gästen einen Querschnitt des gesamten Menüs zu geben. Einen Überblick der kulinarischen Fähigkeiten der Küche. Mehrere Gänge in Probierrößen, die es erlauben vielfältig zu genießen und damit für interessante Abwechslungen sowie leckere Überraschungen sorgen. Gerade für alle Kenner, die ein gutes Food-Drink-Pairing zu schätzen wissen, kommen voll auf ihre Kosten. Lassen Sie sich von unserem Team verwöhnen. Es lohnt sich!

SECHSGANG—66

SIEBENGANG—77

ACHTGANG—88

ab 2 Personen

Last Order 21 Uhr

Freitag, Samstag 22 Uhr

Getränkebegleitung ca. 0,1l je Gang

(Wein, Bier, Sake, Spirit... alles ist möglich)

SECHSGANG—48

SIEBENGANG—56

ACHTGANG—64

VORSPEISEN VEGETARISCH

VEGETARISCHES GEMÜSE-TATAR
Weiße Bohnencreme, mediterranes Gemüse
und frittierter Blumenkohl–12

WINTERLICHE BLATTSALATE
Holunderblütendressing „aus eigener Ernte“,
eingelegte Quitten und Croûtons–9

SUPPE VEGETARISCH

SCHAUMSUPPE VON STECKRÜBE UND KAROTTE
mit sautierten Pilzen und Kresse–9

VORSPEISEN

LAUWARME PASTRAMI „MAXIE EISEN“

Gewürzgurke und Senf–9 pro 100 Gramm

100 Gramm Pastrami plus Vodka Shot–12

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM WEIDERIND

Hausgemachter gelber Ketchup und Wildkräutersalat–17

GERÄUCHERTES FILET VOM STÖR

Pastinakenvariation–17

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER,

ZWEIERLEI CASSIS

Sorbet, eingelegte Feige und hausgemachtes Brioche–25

SUPPE

SCHAUMSUPPE VON STECKRÜBE UND KAROTTE
mit rosa Kalbstafelspitz–11

ZWISCHENGANG

CREMIGES CARNAROLI RISOTTO
Kürbisvariation und Orangen-Kardamomschaum

Zwischengang_16

Hauptgang_21

MUSCHELTÖPFCHEN „STANLEY DIAMOND“
Führer Miesmuscheln mit Chorizo, Weißwein, Safran-Aioli und
hausgemachtem Foccacia

Zwischengang 250g_16

Hauptgang 500g_24

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH

MILLE FEUILLE VON KONFIERTEM SELLERIE
ZIEGENKÄSE UND PFLAUMENCHUTNEY
Spinatsalat und Balsamico–20

SANDWICH VOM ROSENKOHL
Semmelknödel, Cranberries und Rosenkohlvariation–21

KROSSER SCHWEINEBAUCH
Rieslingkraut und hausgemachter Apfelweinsenf–28

ENTE À L'ORANGE ASIATISCH INTERPRETIERT
Rosa gebratene Entenbrust, Currywirsing & Dattelravioli–30

RINDERFILET VOM „BIG GREEN EGG“
karamellierte Nüsse, wilder Brokkoli
und Kartoffel-Meerrettichmousseline–34

ISLÄNDISCHER ROTBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN
Sauce Hollandaise, Speckcroûtons und Schwarzwurzel–31

POCHIERTES FILET VOM KABELJAU
Rieslingschaum und Betenvariation
Crème, gepickelt und getrocknet–33

für zwei Personen

KRAICHGAUER GESCHMORTE KALBSHAXE
Spitzkohl mit Speck und Pfifferlingsknödel–35 pro Person

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE

Geliertes Mandarinsüppchen und Grand Marnier Eis–12

TOPFENKNÖDEL MIT MOHNSCHMELZE

Karamellbirne und Preiselbeersorbet–11

FARMHOUSE CHEDDAR

VON DER FRANKFURTER KÄSESTUBE

Hausgemachter Lemon Curd und Grapefruit–14

KLASSIKER

BROWNIE VON DER VALRHONA SCHOKOLADE

Erdnuss, gesalzenes Karamelleis, Crème Chantilly–12

FLÜSSIG

CHARTREUSE „STD“

2cl Jaune und 1cl Verte auf Eis–9,5

STANLEY DIAMOND



LA BUVETTE

Menu

DAS TEAM

Beate Braun
Nina Birk
Sascha Kehr
Sebastian Emonts
Dominik Andes
Jacopo Cinetto
Daniel Gessner
Markus Spott
Stan Amegee
Annabell Bozickovic
Felix Leinweber
Marco Ludwig
Jonas Bruckner
Can Özdemir
Sami Wöller
Huruy Tsegay

ENGLISH

Tasting Menu

The idea of a Tasting Menu has its origin a couple of hundred years ago.

In the mid 90's Ferran Adria was one of a few to pick up this concept at his Restaurant El Bulli in order to give his guests a cross-section of the whole menu. An overview of the culinary skills of the kitchen. Several courses in small sizes that allow the guests to enjoy the wide diversity of delights. Especially, the experts that appreciate a good Food-Drink-Pairing will get the full monty. Our Team is looking forward to give you an unforgettable evening. It's worth it!

6 course—66

7 course—77

8 course—88

for 2 or more people

Last Order 9 p.m.

Friday, Saturday 10 p.m.

Drink pairing ca. 0,1l each course

(Wine, Beer, Sake, Spirits... a little bit of everything)

6 course—48

7 course—56

8 course—64

VEGETARIAN STARTERS

VEGETABLE TATAR

Cream of white Beans, mediterranean Vegetables
and fried Cauliflower –12

WINTERLY SALAD

Elderflowerdressing „from our own harvest“,
marinated Quince and Croûtons–9

VEGETARIAN SOUP

RUTABAGA AND CARROT SOUP

with sautéed mushrooms and cress–9

STARTERS

LUKEWARM PASTRAMI „MAXIE EISEN“

Pickled Cucumber and Mustard—⁹ for 100 gram

100 gram Pastrami and 2cl Belvedere Vodka Shot—¹²

HANDCUT STEAK TATARE OF SIMMENTALER
GRAZING BEEF

Homemade yellow Ketchup and herbal Salad—¹⁷

SMOKED FILET OF STURGEON

Parsnipvariation—¹⁷

FRIED DUCK FOIE GRAS,

TWO KINDS OF CASSIS

marinated Figs, Cellerysalad and homemade Brioche—²⁵

2013 Dolc Mataró, Monastrell, Alta Alella, Alella, Spanien 0,1 —¹¹

SOUPS

RUTABAGA AND CARROT SOUP
with pink-roasted Veal—11

ENTREES

CREAMY CARNAROLI RISOTTO
Pumpkinvariations and Orange-Cardamomfoam

Entree—16

Main—21

MUSSEL-POT „STANLEY DIAMOND“
North Sea Mussels, Chorizo, white Wine, Saffron-aioli and
homemade Focaccia

Entree 250gram—16

Main 500g—24

VEGETARIAN MAIN COURSES

MILLE FEUILLE OF CONFIT CELERY, GOAT CHEESE
AND PLUMCHUTNEY

Spinach Salad and Balsamico—20

SANDWICH OF BRUSSELS SPROUTS

Bread Dumpling, Cranberries and Brussels Sprouts Variation—21

CRISPY PORK BELLY

Riesling-Sauerkraut and homemade Cider-Mustard—28

DUCK À L'ORANGE ASIA STYLE

Pink grilled Duck Breast, Curry Savoy Cabbage and Date Ravioli—30

CHAR-GRILLED FILET OF BEEF

Caramelised Nuts, wild Broccoli
and mashed Potatoes with Horseradish—34

ICELAND ROSEFISH FRIED ON THE SKIN

Sauce Hollandaise, Bacon-Croûtons and black Salsify—33

POACHED FILET OF COD

Rieslingfoam and Beetroot-Variations
Crème, pickled and dried—31

for Two

BRAISED KNUCKLE OF VEAL

Pointed Cabbage with Bacon and Chanterelles-Dumplings —35 per Person

DESSERT

CRÈME BRÛLLE

jellied Tangerinesoup and Grand Marnier Ice cream—12

CURD CHEESE DUMPLING WITH POPPY SEEDS

Caramel Pear and Cranberry Sorbet —11

FARMHOUSE CHEDDAR OF

„FRANKFURTER KÄSESTUBE“

homemade Lemon Curd and Grapefruit—14

VALRHONA CHOCOLATE BROWNIE

Peanuts, salted Caramel Ice cream and Crème Chantilly—12

LIQUID

CHARTREUSE „STANLEY DIAMOND“

2cl Jaune and 1cl Verte on the rocks—9,5