

# Hummlisch Einfach -Badisch

Menü in 3 Gängen 42,-- €

## Vorpeisen

	€
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	7,90
Cream soup of chanterelles	
mit Gänseleber (Menü +2,00€)	11,90
with goos liver	
Gänseleberterriner mit Apfel-Chiligelee (Menü +2,50€)	21,50
Terrine of goose liver with apple-chili jelly / Brioche	
Frühlingssalat mit Kräuterdressing	7,50
Green salad with dressing	
Hummels Brotsalat mit Cocktailtomaten und Blattsalate 	14,00
breadsalat with tomato and green salad	
Büffelmozzarella auf Cocktailtomaten / Basilikum Pesto	15,50
Mozzarella on cocktail tomato and basil pesto	

## Zwischengerichte oder einfach Kleine Mahlzeit

Gebratener Pulpo mit Rucola und Rote Beete	17,50
fried octopus with rocket salad and beetroot (Menü +1,50€)	
Vitello tonnato mit Kapern	17,50
vitello tonnato with capers (Menü +1,50€)	
Surf and Turf auf gebratenem Gemüse	17,50
surf and turf on vegetable (Menü +1,50 )	

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles einzeln.)

# Hummlisch Einfach -Badisch

Menü in 3 Gängen 42,--€

## Hauptspeisen

---

	€
Verschiedene Lendchen an Pfeffersauce Gnocchi und Gemüse (Menü +2,50€) Pork and beef medallion with gnocchi and vegetables	28,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle Sirlon steak with onions and spätzle (Menü +1,50€)	26,50
Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes Frites und Kräuterbutter (Menü +3,00€) Rumpsteak of black angus with french fries and herb butter	29,--
Gengenbacher Forellenröllchen auf Risotto von Pfifferlingen Trout rolls with risotto of chanterelles	24,50
Roulade vom heimischen Freilandhuhn auf einem Ragout von Erbsen und Pfifferlingen roulade from chicken set on chanterelles and peas	24,50
Zartes Kalbsteak mit frischen Pfifferlingen, hausgemachte Spätzle , Gemüse (Menü +3,00€) veal steak with chanterelles, spätzle and vegetables	29,00

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles einzeln.

## Hummlisch Vegetarisch und Vegan

Unsere Buddha Bowl 	
Quinoa/ Humus/ Süßkartoffel / gebratenes Gemüse	18,50
buddha Bowl / quinoa / Humus	
Thai Curry Bowl 	
Gemüsevariation in Currysauce / Mandelreis	19,50
Thai curry /rice	
Gebratener Seidentofu in Teriyaki mariniert auf Asia Salat 	19,50
fried tofu with asia salad	
Französische Artischocke mit dreierlei Saucen	14,50
French artichoke with different sauces	

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles einzeln.

## Hummlisch Süßes zum Abschluß

Mille feuille von frischen Beeren mit Vanille mille feuille of fresh berries with vanilla (+2,00 €)	12,50
Sorbetvariation mit frischen Früchten Sorbet variation with fruits	11,50
Schwarzwald im Glas Black forrest in a glas	9,50
Mousse au chocolate mit Himbeersorbet mousse au chocolate with raspberry sorbet	11,50

## Küchenchef empfiehlt

Café Gourmand (+2,00 €) espresso with small dessert selection	12,50
--	-------

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles einzeln.

# Gourmet Karte

*Zu Gerichten aus unserer Gourmet Karte reichen wir Brot und Butter sowie einen  
Gruß aus der Küche*

## *Vorspeisen*

### **Hummersuppe/ Chilli / Kokos**

Lobster bisque / Chilli / coconut

15,50 €

### **Gazpacho / Erdbeere / Szechuan Pfeffer**

Gazpacho/strawbeery/ pepper

11,50 €

**mit Gamba**

with prawn

13,50 €

## *Küchenchef empfiehlt*

### **Unsere Gänseleber Variation**

variation of gooseliver

26,00 €

# Gourmet Karte

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles einzeln.

## *Zwischengerichte*

Steinpilze / Zitrone / Gänseleber

boletus / lemon / goose liver

25,00 €

Tatar vom Rind / Gamba / Schnittlauch

beef tatar/ prawn / chives

22,00 €

Seidentofu/ Radieschen / Quinoa

silk tofu / radish/ quinoa

22,00 €

Wildlachs / grüner Apfel / Kohlrabi

Wild salmon / green apple/ kohlrabi

24,00 €

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles einzeln.

# Gourmet Karte

## Hauptgerichte

Bretonischer Steinbutt / Erbsen / Ravioli

Turbot / peas / ravioli

39,00 €

Rinderfilet / Karotte/ Süßkartoffel

Beef fillet / carrot/ sweet potato

41,00 €

## Dessert

Kirsche / Schokolade / Vanille

cherry /chocolate/ vanilla

14,50 €

Joghurt / Mango / Chilli

yogurt /mango/ chili

14,50 €

---

Im Menü:

3 Gänge	€ 69,--
4 Gänge	€ 81,--
5 Gänge	€ 92,--
6 Gänge	€ 110,--

Sie stellen sich ihr Menü selbst zusammen  
Vorspeise/Hauptgang/Dessert  
oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

(bitte erwähnen Sie bei der Bestellung, dass Sie es als Menü wünschen / ansonsten berechnen wir alles einzeln.)