

Hummlisch Einfach

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)

Menü in 3 Gängen € 39,90

Vorpeisen

€

Büffelmozzarella auf Tomatencarpaccio mozzarella cheese on carpaccio of tomatoes	14,50
Terrine von der Gänseleber mit Apfel - Chiligelee und Brioche Terrine of gooseliver with apple-chilli and brioche (+3,00)	19,50
Rahmsuppe von Hokaido Kürbis Cream soup of pumpkin	7,50
Elsässer Schnecken im Pfännchen snails with herb butter	10,50
Gemischter Rohkostsalat mit Kräuterdressing Mixed salad on herbdressing	7,50

Zwischengerichte / oder kleine Mahlzeit

Salat von Kürbis und Avocado mit Eismeer Garnelen (Menü +2,-) salad of pumpkin and avocado with prawns	16,50
Gebratener Pulpo mit Rucola, Rote Beete und Trüffel octopus fried with rocket salad, beetroot and truffle (Menü +2,-)	16,50
Burrata mit Aubergine und Tomate Burrata with eggplant and tomatoes	15,50

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegengenommen

Hauptgang

<i>Geschmorte Kalbsbäckle auf Kartoffelpüree mit Schmorgemüse braised checks of veal with mashed potatoes and vegetables</i>	<i>18,50</i>
<i>Ragout von heimischem Hirsch mit Preiselbeeren, Pfifferlingen und Butterspätzle ragout from local deer with cranberries ,chantarelle mushrooms and swabian noodels</i>	<i>21,50</i>
<i>Zarte Kalbsleberscheiben mit Apfel und Zwiebel auf Kartoffelstampf veal liver with apples and onions on mashed potatos</i>	<i>21,50</i>
<i>Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle und Gemüse Sirlon steak with onions, spätzle and vegetables</i>	<i>23,50</i>
<i>Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes frites und Kräuterbutter (Menü +4,00) Rumpsteak of black angus with french fries and herb butter</i>	<i>29,50</i>
<i>Zartes Kalbsteak mit frischen Pfifferlingen , Spätzle und Marktgemüse steak of veal with fresh chanterelles , Spätzle , vegetable</i>	<i>24,50</i>
<i>Gengenbacher Forellenröllchen auf Kürbis -Risotto Trout rolls with risotto of pumpkin</i>	<i>22,50</i>
<i>Verschiedene Lendchen an Cognac-Pfefferrahm mit Gratinkartoffeln und Marktgemüse (Menü +4,00) Different filets on cognac peppersauce, gratinated potatoes and vegetables</i>	<i>28,50</i>

Bestellungen werden bis 21:00 Uhr entgegengenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 2,50

Gourmet Karte

Fisch Menü

Amuse bouche

Hummercremesuppe / Kokos / Chili
Lobster bisque / coconut / chili

Jakobsmuschel / Avocado / Passionsfrucht
Scallop / avocado / passionfruit

Atlantik Seeteufel / Schweinebauch / Kürbis
Atlantic monkfish / pork belly / pumpkin

Menüpreis: € 59,50

Bestellungen werden bis 20:30 Uhr entgegengenommen

Gourmet Karte

Herbst - Menü

Amuse bouche

Petrilienwurzel(Suppe) / Jakobsmuschel / Kaffee
Beetroot (soup) / scallop / apple

Schwarzwaldforelle / Waldpilze / Apfel
seabass / pineapple tomato / star anis

Heimischer Hirschrücken / Nussmüsli / Wirsing
breton rack of lamb / nuts / savoy

Valrohna Schokolade / Feige / Haselnuss
volrohna chocolate / fig / hazelnut

Menüpreis: € 72,50

Bestellungen werden bis 20:30 Uhr entgegengenommen

Gourmet Karte

Vorspeisen

Hummer (Suppe) mit seinem Fleisch / Kokos / Chili € 14,50
Lobster bisque / coconu / chili

Petersilienwurzel(Suppe) / Jakobsmuschel / Kaffee € 12,50
Beetroot (soup) / scallop / apple

Küchenchef empfiehlt

Unsere Gänseleber Variation € 24,00
goose liver variation

Zwischengerichte

Wolfsbarsch / Ananas Tomate / Sternanis € 23,50
Seabass / pineapple tomato / star anis#

Schwarzwaldforelle / Waldpilze / Apfel € 21,50
seabass / pineapple tomato / star anis

Jakobsmuschel / Avocado / Passionsfrucht € 22,50
Scallop / avocado / passionfruit

Bestellungen werden bis 20,30 Uhr entgegengenommen

Gourmet Karte

Hauptgang

€

Heimischer Hirschrücken / Nussmüsli / Wirsing
breton rack of lamb / nuts / savoy 37,50

Atlantik Seeteufel / Schweinebauch / Hokkaido Kürbis
Monkfish / pork belly / hokkaido pumpkin 34,50

Medaillon vom Weiderind / Gänseleber / Macadamia
Filet of beef / foie gras / macadamia 39,50

Bestellungen werden bis 20,30 Uhr entgegengenommen

Hummlisch „ Süßes „ zum Abschluss

<u>Zum Menü</u>	€
<i>Panna Cotta von der Heidelbeere mit Sorbet</i> <i>Panna cotta of blueberries with sorbet</i>	9,50
<i>Mandeltörtchen mit Joghurteis</i> <i>almond tarte with yoghurt ice-cream</i>	10,50
<i>Kompott von der Williams-Birne</i> <i>mit Joghurt - Limonen - Sorbet</i> <i>williams pear with yogurt - lime - sorbet</i>	9,50
<i>Himbeersorbet mit seinem Geist</i> <i>Raspberry sorbet with likör</i>	8,50

nicht zum Menü kombinierbar

<i>Cafe Gourmand (kleine Nachspeisenkombination mit Espresso)</i> <i>Espresso with small dessert selection</i>	11,50
<i>Sorbetvariation mit Früchten</i> <i>Sorbet selection with fruits</i>	13,50
<i>Schokolade/ Haselnuss / Feige</i> <i>Chocolate / hazelnut / fig</i>	13,50
<i>Birne/ Walnuss / Baumkuchen</i> <i>Pear / walnut / layer cake</i>	13,50