

A la Carte
oder
MENÜ zur WAHL

Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse € 69,--
By Daniel Wallenstein

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Hummerbisque / Hefe / Traube
Atlantic Lobster Soup / Yeast / Grapes
23 €

Unsere Gänseleber-Terrine

Birne / Schokolade / Brioche
Goose Liver Terrine / Pear / Dark Chocolate / Brioche
29 € (im Menü + 3 €)

Bernsteinmakrele

Brunnenkresse / Sauerampfer / Kohlrabi
Amberjack / Watercress / Sorrel / Kohlrabi
24 €

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Familie Hummel & Daniel Wallenstein

& das gesamte Reichsstadt-Team

Zwischengerichte



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Aal geraucht

Apfel / Meerrettich / Brioche

Smoked Eel / Apple / Horseradish / Brioche

25 €

Jakobsmuschel

Kartoffel / Trüffel / Spinat

Scallop / Potato / Truffle / Spinach

28 €

Dreierlei Kohl



Eingelegter Spitzkohl / mariniertes Schafskäse / Walnüsse / Grünkohl

Trio of cabbage: Pickled pointed cabbage / Marinated sheep's milk cheese / Walnuts / Kale

24 €

Rindertartar

Gebeiztes Eigelb / Aioli / Brioche

Beef Tartar / Dured Egg Volk / Aioli / Brioche

26 €

Hauptgänge

Duett vom Kalb (Medaillon & Backe)

Karotte / Pommes Dauphinoise / glasierte & eingelegte Karotten

Duet of Veal / Pommes douchinoise / Carrots

45 €

Eismeer-Kabeljau

Skrei / Nussbutterpüree / Kartoffelchips / Meerrettichschaum / Kapern

Skrei / Brown butter purée / Potato chips / Horseradish foam / Capers

45 €

Tornedos Rossini

Rinderfilet / Madeira-Trüffel Demi-Glace / gebratene Pilze / Kartoffelgratin

Beef Tenderloin / Goose Liver / Madeira-Truffle Demi-Glace / Roasted Mushrooms / Potato Gratin

59 € (im Menü + 8 €)

mit gebratener Gänseleber

+ 12 € (im Menü + 12 €)

Duett vom Lamm

Lammbackchen / Lammkarree / weißes Bohnenpüree / Fenchel / Lammjus

Lamb cheeks / Rack of lamb / Fennel / Lamb jus

49 €

Zitronen Ravioli



Fenchel / Spinat / Beurre Blanc

Lemon Ravioli / Fennel / Spinach / Beurre Blanc

36 €

mit Rotschwanzgarnele

with redbtail shrimps

42 € (im Menü + 2 €)

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

handgeschabte Spätzle / Röstzwiebel / Kalbsrahmjus

Sirloin steak / Fried onions / Spaetzle

42 €

Unser beliebtes

TASTE – MENÜ

by
Daniel Wallenstein

Kleiner Gaumenschmeichler

Amuse - Bouche

Hummer / Traube / Hefe

Lobster / Grape / Yeast

Rindertatar / Eigelb / Brioche

Beef Tartare / Egg Yolk / Brioche

Onsen Ei / Spinat / Trüffel

Onsen Egg / Spinach / Truffle

Taube / Rote Bete / Radicchio

Pigeon / Beetroot / Radicchio

Clementine / Macadamia / Miso

Clementine / Macadamia / Miso

Menüpreis

5 Gänge

€ 88,--

Desserts



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Schwarzwälder Kirsch

Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache

Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache

15 €

Clementine / Macadamia / Miso

Clementine / Macadamia / Miso

15 €

Tiramisu

weißes Kaffeeeis / Espresso Espuma

Tiramisu / White Coffee Ice Cream / Espresso Foam

15 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 Portion of Sorbet / Ice Cream

6 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Selection of Cheese / Fig - Mustard / Walnuts

22 € (im Menü +3 €)

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.