

A la Carte
oder
MENÜ zur WAHL

Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse € 65,--
BY Daniel Wallenstein

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Hummerbisque / Hefe / Traube
Atlantic Lobster / Soup / Yeast / Grapes
22 €

Unsere Gänseleber-Terrine

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

Gefüllter Pfannkuchen



Pilze / Crème fraîche / Dill / gepickeltes Gemüse
Mushrooms / crème fraîche / dill / pickled vegetables
23 €

Mit geräuchertem Lachs + 3€

Feldsalat

Speck / Croutons / Balsamico
Lamb's lettuce / Bacon / Croutons / Balsamic vinegar
18 €

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Familie Hummel & Daniel Wallenstein



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

& das gesamte Reichsstadt-Team

Zwischengerichte

Aal geraucht

Apfel / Meerrettich / Brioche

Smoked Eel / Apple / Horseradish / Brioche

24 €

Onsen Ei



Kartoffel / Trüffel / Spinat

Onsen egg / Truffle / Spinach

25 €

Dreierlei Kohl



Eingelegter Spitzkohl / mariniertes Schafskäse / Walnüsse / Grünkohl

Pickled pointed cabbage / marinated sheep's milk cheese / walnuts / kale

23 €

Rindertartar

Gebeiztes Eigelb / Aioli / Brioche

Beef Tartar / Dured Egg Volk /

24 €

Hauptgänge

By Daniel Wallenstein

Duett vom Kalb (Medaillon & Backe)

Karotte / Pommes Dauphinoise / glasierte & eingelegte Karotten

Duet of Veal / Pommes douchinoise / Carrot

44 €

Eismeer-Kabeljau

Skrei / Nussbutterpüree / Kartoffelchips / Meerrettichschaum / Kapern

Skrei / brown butter purée / potato chips / horseradish foam with capers

41 €

Tornedos Rossini

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

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

58 € (im Menü + 8,- €)

mit gebratener Gänseleber

+ 12 € (im Menü + 12,--)

Duett vom Lamm

Lammbackchen / Lammkarree / 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 / Radicchio / Rote Bete

Pigeon / Radicchio / Beetroot

Clementine / Macadamia / Miso

Clementine / Macadamia / Miso

Menüpreis

5 Gänge

€ 85,--

Dessert

Schwarzwälder Kirsch

Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache

Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache

15 €

Clementine / Macadamia / Miso

Clementine / Macadamia / Miso

15 €

Lebkuchenmousse

Portwein – Zwetschgen /Zwetschgensorbet

Gingerbread Mousse / Port Wine Plums / Plum Sorbet

16 €

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.