

A la Carte
oder
MENÜ zur WAHL

Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse € 69,--

4 Gänge € 79,--

By Daniel Wallenstein

Vorspeisen

Spargelcremesuppe

Frühlingsmorcheln / Liebstöckel

Asparagus soup / morels / lovage

16 €

Wilder Brokkoli & grüner Spargel / Bärlauchhummus / Brioche

wild broccoli / green asparagus / wild garlic hummus / brioche

23 €

mit Sardine (im Menü +2€)

26 €

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

Spargelsalat / Cashew / Apfel / Minze

Salad of Asparagus / cashew / apple / mint

€ 21

mit Burrata

with burrata (Menü +2)

€ 24

mit Tatar von der Bachforelle

with tatar of trout (Menü + 3)

€ 26

Onsen Ei

Kartoffel / Trüffel / Spinat / Lauch 

Onsen egg / Truffle / Spinach

28 €

Rindertartar

Gebeiztes Eigelb / Aioli / Brioche

Beef Tartar / Dured Egg Volk / Aioli / Brioche

27 €

Hauptgänge

Duett vom Kalb (Medaillon & Backe)

Karotte / Pommes Dauphinoise / glasierte & eingelegte Karotten

Duet of Veal / Pommes douchinoise / Carrots

45 €

Stangenspargel / Petersilienkaroffeln / Sauce Hollandaise

Asparagus / parsley potato / Sauce hollandaise

35 €

mit Filet vom badischen Zander

with filet of pike perch

+ 15 € (Menü + € 4)

mit Rinderfilet (120 gr)

beef fillet

+ 16 € (Menü + € 5)

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 / Lammrücken / weißes Bohnenpüree / Fenchel / Lammjus

Lamb cheeks / Rack of lamb / Fennel / Lamb jus

49 €

Hummerravioli / Garnele / Tomate / Paprika

Lobsterravioli / shrimp / tomato / red pepper

42 €

Süßkartoffelgnocchi / Tomate / Paprika

Sweet potato gnocchi / tomato / red pepper

39 €

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

Grapefruit / Cassis / Bourbon Pfeffer

grapefruit / cassis / bourbon pepper

Menüpreis

5 Gänge

€ 89,--

Desserts

Rhabarber / Joghurt / Kamille

Rhabarbersorbet / Kompott / Joghurtmousse

Rhubarb / yogurt / chamomile

15 €

Erdbeer / Mascarpone / Vanille

Frische Erdbeeren / Mascarponeschaum / Erdbeersorbet

Strawberry / Mascarpone / strawberriesorbet

15 €

Apfel / Macadamia / Shiso

Shisoeis / Macadamiacrumble / Apfelkompott

Apple / macadamia / shiso

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.

Vegetarisch

By Daniel Wallenstein

Vorspeisen

Spargelsalat / Cashew / Apfel / Minze

Salad of Asparagus / cashew / apple / mint

€ 21

wahlweise mit Burrata (Menü +2)

with burrata

€ 24

Onsen Ei

Kartoffel / Trüffel / Spinat / Lauch 

Onsen egg / Truffle / Spinach

28 €

Wilder Brokkoli & grüner Spargel / Bärlauchhummus / Brioche

wild broccoli / green asparagus / wild garlic hummus / brioche

23 € (im Menü + 3 €)

Hauptgänge

Stangenspargel / Petersilienkaroffeln / Sauce Hollandaise

Asparagus / parsley potato / Sauce hollandaise

35 €

Süßkartoffelgnocchi / Tomate / Paprika

Sweet potato gnocchi / tomato / red pepper

39 €