

Hummlisch Einfach -Badisch

Menü in 3 Gängen 42,-- €

Vorpeisen

	€
Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kürbiskernöl Cream soup of pumpkin with pumpkin seed oil	8,50
mit gebratener Jakobsmuschel (Menü +2,00€) with panfried scallops	11,90
Badische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton Onionsoup with cheese crouton	9,50
Feldsalat mit Speck und Kracherle Corn salad with bacon and croutons	10,50
Burrata mit Aubergine und Tomate (Menü +2,00€) Burrata with eggplant and tomato	14,00

Zwischengerichte oder einfach Kleine Mahlzeit

Gänseleberterriner mit Apfel-Chiligele (Menü +2,50€) Terrine of goose liver with apple-chili jelly / Brioche	21,50
Paté von der Geflügelleber auf Feldsalat, Apfel und Nüssen Paté from poultry liver on rocket salad, apple and nuts	13,00
Gebratener Pulpo mit Rote Beete, Rucola und Trüffel (Menü +1,50€) fried octopus with beetroot, rocket and truffle	17,50
Elsässer Schnecken im Pfännle mit Kräuterbutter (Menü +1,50) snails à l'alsacienne with herb butter and toast	13,50

3 Gang Menü: Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert
Bitte vorab erwähnen, da wir sonst alle Gerichte einzeln berechnen.
Bei Umbestellungen berechnen wir €2,50. an.

Hummlisch Einfach -Badisch

Menü in 3 Gängen 42,--€

Hauptspeisen

	€
Zarte Kalbsleber mit Apfel, Zwiebel und Kartoffelpüree Veal liver with apple, onions and mashed potatos	24,50
Wildragout vom heimischen Wild mit Preiselbeeren, Rotkraut und Spätzle Game ragout with cranberries, red cabbage and swabian noodles	24,00
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Pommes Frites und Kräuterbutter (Menü +3,00€) Rumpsteak of black angus with french fries and herb butter	29,00
Gengenbacher Forellenröllchen (Forellenzucht Rösch) auf Risotto von Hokkaido Kürbis	24,50
Trout rolls with risotto of pumpkin	
Roulade vom heimischen Freilandhuhn (Geflügelhof Harter) mit Wirsing und Macaire Kartoffeln	24,50
roulade from chicken with savoy cabbage and macaire potatoes	
Zartes Kalbsteak mit frischen Pfifferlingen, hausgemachte Spätzle, Gemüse (Menü +3,00€) veal steak with chanterelles, spätzle and vegetables	29,00
Gebratenes vom heimischen Reh mit Spitzkohl und Gnocchi Deer with cabbage and gnocchi (Menü +3,00€)	29,00

3 Gang Menü: Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert
Bitte vorab erwähnen, da wir sonst alle Gerichte einzeln berechnen.
Bei Umbestellungen berechnen wir €2,50. an.

Hummlisch Vegetarisch und Vegan

Variation von Herbstgemüse 	18,50
variation of autumn vegetables	
Miso Ramensuppe mit Tofu und Herbstgemüse 	19,50
ramen soup with selected vegetables	
Cremige Kürbis-Fettucine in getrüffelter Soya-Sahnesoße 	21,00
Pumpkin fettucine in truffled cream from soybeans	
Risotto vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten Kürbiskernen	19,50
risotto of hokkaido pumpkin with roasted pumpkin seeds	

3 Gang Menü: Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert
Bitte vorab erwähnen, da wir sonst alle Gerichte einzeln berechnen.
Bei Umbestellungen berechnen wir €2,50. an.

Hummlisch Süßes zum Abschluß

Crème brûlée mit Mandarinsorbet	12,50
Crème brûlée with mandarin sorbet (+2,00 €)	
Sorbetvariation mit frischen Früchten	11,50
Selection of sorbets with fresh fruits	
Tiramisu mit Nüssen und Eis	9,50
Tiramisu with nuts and chocolat ice-cream	
Mousse au Chocolat mit Himbeersorbet	11,50
mousse au chocolat with raspberry sorbet	

Küchenchef empfiehlt

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

Gourmet Karte

Vorspeisen

Hummersuppe/ Chilli / Kokos

Lobster bisque / Chilli / coconut

15,50 €

Wildessenz / Sherry / Klößchen

game consommé / sherry / dumplings

11,50 €

Küchenchef empfiehlt

Unsere Gänseleber Variation

selection of gooseliver

26,00 €

Gourmet Karte

Zwischengerichte

Schweinebauch / Topinambur / Trüffel

pork belly / topinambur / truffle

25,00 €

Tatar vom Rind / Gamba / Schnittlauch

beef tatar/ prawn / chives

22,00 €

Argentinische Rotgarnele / Kürbis / Schwarzer Knoblauch

Argentinian Red shrimp / pumpkin / black garlic

24,00 €

3 Gang Menü: Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Bitte vorab erwähnen, da wir sonst alle Gerichte einzeln berechnen.

Bei Umbestellungen berechnen wir €2,50. an.

Gourmet Karte

Hauptgerichte

Atlantik Seeteufel / Kimchi / Hokkaido

monkfish / kimchi / hokkaido

39,00 €

Hirschrücken / Birne / Rosenkohl

rack of venison / pear / Brussels sprouts

41,00 €

Kaninchen / Tomate / Wermut

rabbit / tomatoe / vermouth

38,00 €

Dessert

Karotte / Kalamansi / Ingwer

carrot / kalamansi / ginger

14,50 €

Valrhona Guanaja / Pflaume / Thymian

valrhona guanaja / plum / thym

14,50 €

Im Menü:

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

3 Gang Menü: Vorspeise/Hauptgang/Dessert oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Bitte vorab erwähnen, da wir sonst alle Gerichte einzeln berechnen.

Bei Umbestellungen berechnen wir €2,50. an.