

Hummlisch Einfach -Badisch

Menü in 3 Gängen 42,-- €

Vorpeisen

	€
Rahmsuppe frischen Pfifferlingen <i>Cream soup of chanterelles</i>	7,90
mit Gänseleber (Menü +2,00€) <i>with goos liver</i>	11,90
Gänseleberterrine mit Apfel-Chiligelee (Menü +2,50€) <i>Terrine of goose liver with apple-chili jelly / Brioche</i>	21,50
Sommerlicher Blattsalat mit Kräuterdressing <i>Green salad with dressing</i>	7,50
Burrata mit Aubergine und Mango <i>Burrata with eggplant and mango</i>	14,00
Büffelmozzarella auf Cocktailtomaten mit Basilikum Pesto <i>Mozzarella on cocktail tomato and basil pesto</i>	15,50
Französische Artischocke mit dreierlei Saucen <i>French artichoke with different sauces</i>	14,50

Zwischengerichte oder einfach Kleine Mahlzeit

Gebratener Pulpo mit Rucola und Rote Beete <i>fried octopus with rocket salad and beetroot (Menü +1,50€)</i>	17,50
Vitello tonnato mit Kapern <i>vitello tonnato with capers (Menü +1,50€)</i>	17,50
Surf and Turf auf gebratenem Gemüse <i>surf and turf on vegetable (Menü +1,50)</i>	17,50

*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 / ansonsten berechnen wir alles
einzeln.*

Hummlisch Einfach -Badisch

Menü in 3 Gängen 42,--€

Hauptspeisen

	€
Kalbskopf und Kalbsbacke auf Kartoffelstampf <i>head and check of veal with mashed potatoes</i>	23,50
Verschiedene Lendchen an Pfeffersauce Gnocchi und Gemüse (Menü +2,50€) Pork and beef medallion with gnocchi and vegetables	28,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Spätzle Sirlon steak with onions and spätzle (Menü +1,50€)	26,50
Rumpsteak vom Black Angus mit Pommes Frites und Kräuterbutter (Menü +3,00€) Rumpsteak of black angus with french fries and herb butter	29,--
Gengenbacher Forellenröllchen(Forellenzucht Rösch) auf Risotto von Pfifferlingen Trout rolls with risotto of chanterelles	24,50
Roulade vom heimischen Freilandhuhn(Geflügelhof Harter) auf einem Ragout von Erbsen und Pfifferlingen roulade from chicken set on chanterelles and peas	24,50
Zartes Kalbsteak mit frischen Pfifferlingen , hausgemachte Spätzle , Gemüse (Menü +3,00€) veal steak with chanterelles, spätzle and vegetables	29,00

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 / ansonsten berechnen wir alles
einzeln.

Hummlisch Vegetarisch und Vegan

- Unsere Buddha Bowl 
Quinoa/ Humus/ Süßkartoffel / gebratenes Gemüse 18,50
buddha Bowl / quinoa / Humus
- Thai Curry Bowl 
Gemüsevariation in Currysauce mit Mandelreis 19,50
Thai curry /rice
- Gebratener Seidentofu in Teriyaki mariniert auf Asia Salat  19,50
fried tofu with asia salad

*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 / ansonsten berechnen wir alles
einzeln.*

Hummlisch Süßes zum Abschluß

Mille feuille von frischen Beeren mit Vanille mille feuille of fresh berries with vanilla (+2,00 €)	12,50
Sorbetvariation mit frischen Früchten Sorbet variation with fruits	11,50
Schwarzwald im Glas Black forrest in a glas	9,50
Mousse au chocolate mit Himbeersorbet mousse au chocolate with raspberry sorbet	11,50

Küchenchef empfiehlt

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

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 / ansonsten berechnen wir alles
einzeln.

Gourmet Karte

*Zu Gerichten aus unserer Gourmet Karte reichen wir Brot und Butter sowie einen
Gruß aus der Küche*

Vorspeisen

Hummersuppe/ Chilli / Kokos

Lobster bisque / Chilli / coconut

15,50 €

Melone / Mirin / Minze

melon / mirin/minth

11,50 €

mit Gamba

with prawn

13,50 €

Küchenchef empfiehlt

Unsere Gänseleber Variation

variation of gooseliver

26,00 €

*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 / ansonsten berechnen wir alles
einzeln.*

Gourmet Karte

Zwischengerichte

Kalbskopf / Jacobsmuschel / Petersilienwurzel

Calf's head / scallop / parsley root

25,00 €

Tatar vom Rind / Gamba / Schnittlauch

beef tatar/ prawn / chives

22,00 €

Babyfenchel / Wassermelone / Passionsfrucht

Baby fennel / watermelon / passion fruit

22,00 €

Argentinische Rotgarnele / Avocado / Koriander

Argentinian Red shrimp / avocado / chilantro

24,00 €

*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 / ansonsten berechnen wir alles
einzeln.*

Gourmet Karte

Hauptgerichte

Atlantik Seeteufel / Erbsen / Ravioli

monkfish / peas / ravioli

39,00 €

Rinderfilet / Gänseleber / Mais

Filet of beef / goose liver / corn

41,00 €

Dessert

Kirsche / Schokolade / Vanille

cherry /chocolate/ vanilla

14,50 €

Joghurt / Mango / Chilli

yogurt /mango/ chili

14,50 €

Im Menü:

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

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 / ansonsten berechnen wir alles
einzeln.