Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Willkommen in Ihrem wohlfühl Restaurant

Goodbye November Blues

Special Menü

Amuse - Bouche

***

Pilzconsommé
Trüffel / Topinambur
Mushroom Consommé / Truffle / Jerusalem Artichoke

***

Seeforelle
Cashewnüsse / Gurke / Dill
Lake Trout / Cashews / Cucumber / Dill

***

Duett vom Kalb
Karotte / Trüffelpüree / Morchelrahmsauce
Duo of Veal / Carrot / Truffle Purée / Morel Cream Sauce

***

Panna Cotta
Birnenkompott / Birnensorbet
Panna Cotta / Pear Compote / Pear Sorbet

Menüpreis **5 Gänge** **69€**

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Unser beliebtes

Taste - Menü

By Daniel Wallenstein

Amuse - Bouche

***

Hummerbisque / Hechtklöße / Garnele
Lobster Bisque / Pike Dumplings / Prawn

***

Gelbflossen Thunfisch / Gänseleber Eis / Sudachi / Erdnüsse
Yellowfin tuna / Foie gras ice cream / Sudachi / Peanuts

***

Onsen Ei / Junglauch / Spinat / Trüffel
Onsen Egg / Spinach / Truffle

***

Wagyu Short Rib / Trüffel Jus / Sonnenblumenkerne / Apfel
Wagyu Short Rib / Truffle Jus / Sunflower Seeds / Apple

***

Schwarzwälder Kirsch / Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache
Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache

Menüpreis **5 Gänge** **95€**

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

À la Carte
oder
Menü zur Wahl

3 Gänge: Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse **69€**
4 Gänge: Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse **79 €**

Vorspeisen

Hummerbisque
Hechtklöße / Garnele / Karotte
Lobster Bisque / Pike Dumplings / Prawn
24 €

Gelbflossen Thunfisch
Thunfischtatar / Gänseleber Eis / Sudachi / Erdnüsse
Yellowfin tuna / Foie gras ice cream / Sudachi / Peanuts
26 €

Stracciatella
Kürbis / Aprikose / Sanddorn / Walnuss
Stracciatella / Pumpkin / Apricot / Sea Buckthorn / Walnut
24 €

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.
Familie Hummel & Daniel Wallenstein
& das gesamte Reichsstadt-Team

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Zwischengerichte

Badisches Vitello
Rehbock / Forellenkaviar / Kapern / Geräucherte Forellensauce
Baden-Style Vitello / Roe Deer / Trout Caviar / Capers / Smoked Trout Sauce
25 €

Carpaccio vom Rinderfilet
Belper Knolle / Mimolette / Eigelb-Bottarga
Beef Carpaccio / Belper Knolle / Mimolette / Egg Yolk Bottarga
29 €

Waldpilzravioli
Trüffel / Brunnenkresseschaum / Gebratene Pilze
Wild mushroom ravioli / Truffle / Watercress foam / Fried mushrooms
Kleine Portion 24 €
Große Portion 35 €

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Hauptgänge

Steinbutt
Garnele / Topinambur / Safran – Venloute / Bergamotte
Turbot / Shrimp / Jerusalem artichoke / Saffron – Venloute / Bergamot
54 €

Tournedos Rossini
Rinderfilet / Trüffel – Jus / gebratener Gänseleber / Trüffel Kroketten
Tournedos Rossini / Beef fillet / truffle jus / seared foie gras / Truffel croquettes
50 €
mit Gänselber + 59 €
(im Menü + 6 €)

Blumenkohl
Aji Amarillo / Preiselbeerkrokette / Kalamansi / Patacones / Nussbutter-Sabayon
Cauliflower / Aji Amarillo / Cranberry Croquette / Kalamansi / Patacones / Nut Butter Sabayon
36 €

Outside Skirt Steak – Deutsches Wagyu
Nduja / Feigen / Sonnenblumenkernpüree
Outside Skirt Steak – German Wagyu Beef / Nduja / Fig / Sunflower Seed Puree
52 €
(im Menü + 8 €)

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Desserts

Schwarzwälder Kirsch
Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache
Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache
15 €

Badische Birne
Birnen Sorbet / Buttermilch / Granola / Langer Pfeffer
Baden Pear / Pear sorbet / Buttermilk / Granola / Long pepper
15 €

Café Gourmand
Espresso mit drei verschiedenen Mini-Desserts
Espresso with three different Mini Desserts
15 €

1 Kugel Sorbet oder Eis
One Scoop of Sorbet or Ice Cream
6 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann
Feigensenf / Walnüsse
Selection of Cheeses by Affineur Waltmann/ Fig Mustard / Walnuts
22 € (im Menü + 3 €)

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