

a` la Carte

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Suppe / Kokos / Rotgarnele

Atlantic lobster / soup / coconut / red shrimp

25 €

Tomate

Suppe / Petersilie / Basilikum

tomatosoup / parsley / basil

18 €

Feldsalat

Croutons / Speck

lamb's lettuce / croutons / bacon

18 €

Zwischengerichte

Unsere Gänseleber-Terrine

Zartbitter / Orange / Brioche

Foie gras / dark chocolate / orange / brioche

29 €

Pulpo

Süßkartoffel / Ingwer / konfiertes Knoblauch

Octopus / sweet potato / ginger / confit garlic

24 €

Hauptgänge

Duett vom Weidekalb

Rücken / Backe / Dauphine Kartoffeln
Calf loin / braised cheek / market vegetables / Dauphine potatoes
45 €

Schottischer Wildlachs

Risotto / Tomate / Basilikum
Scottish wild salmon / risotto / tomato / basil
43 €

Unsere besondere Empfehlung

Deutsches Rinderfilet „ Rossini „

Kartoffel Millefeuille/ Bernaise / Gänseleber
Filet of beef (german) / potato millefeuille / Bernaise
59 €

Gebratenes vom Nebraska Rinderrücken

Glaciertes Marktgemüse / Pommes frites / Glace de viande
Roast Nebraska beef tenderloin / market vegetables / potato fries / Glace de viande
49 €

Gefüllte Poularde von Harter Hof

Glace de viande / Gemüse / Gratin Kartoffeln
Chicken / gratin-potatos / vegetables
43 €

Agnolotti

Rote Beete / Champignon / Schafskäse
Agnolotti / Rote Beete / Champignon / Sheep cheese
36 €

Eismeer Kabeljau

Fettuccini / Gochujang Mayo / Krustentierschaum
Cod fish / Fettuccini / crustasauce

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

Maultäschle / Röstzwiebel / selbstgemachte Spätzle
Sirloin steak / Swabian ravioli / fried onions
39 €

Menü

„Hummlisch Einfach“

Amuse Bouche

*

Tomate

Suppe / Petersilie / Basilikum
tomatosoup / parsley / basil

*

Feldsalat

Apfeldressing / Speck / Kracherle
lamb's lettuce / croutons / bacon

*

Eismeer Kabeljau

Fettuccini/ Gochujang Mayo/Krustentierschaum
Cod fish / fettuccini

oder

Duett vom Weidekalb

Marktgemüse / Dauphine Kartoffeln / Glace de Viande
variation of veal / douchine potatoes /vegetable

*

Mousse au Chocolat

Sorbet
Mousse au Chocolat / sorbet

Menüpreis:

3 Gang (Suppe oder Feldsalat / Hauptgang / Dessert) € 69,--

4 Gang € 79,--

Menü

Hummlischer Genuss

Amuse Bouche

*

Unsere Gänseleber-Terrine

Zartbitter / Orange / Brioche

Foie gras / dark chocolate / orange / brioche

*

Atlantik-Hummer

Suppe / Kokos / Rotgarnele

Atlantic lobster / soup / coconut / red shrimp

*

Pulpo

Carpaccio / Mango / vinaigrette

Oktopus/ mango / vinaigrett

*

Eismeerkabeljau

Fettuccini / Gochujang Mayo/ Krustentierschaum

*

Rinderfilet (deutsch) „ Rossini „

Kartoffel dauphinoise / Bernaise

Filet of beef / douchine potatoes /vegetable

*

Topfen

Soufflé / Sorbet

Soufle / sorbet

Menüpreis:

| | | |
|----------|---|---------|
| 4 Gang | (Suppe oder Terrine / Trüffel oder Pulpo / Hauptgang / Dessert oder Käse) | € 89,-- |
| 5 Gang | (Suppe / Terrine / Trüffel / Hauptgang / Dessert oder Käse) | € 105,- |
| Komplett | | € 119,- |

-

Vegetarisches Menü

Amuse Bouche

*

Tomate

Suppe / Petersilie / Basilikum
tomatosoup / parsley / basil

*

Feldsalat

Croutons / Apfel
Lamb's lettuce / croutons / apple

*

Agnolotti

Rote Beete / Champignon / Schafskäse
Agnolotti / beetroot / mushroom / sheep cheese

*

Mousse au Chocolat

Sorbet
Mousse au Chocolat / sorbet

Menüpreis:

3 Gang (Suppe oder Feldsalat / Hauptgang / Dessert) € 59,--

4 Gang € 69,--

Dessert

Apfelcrumble

Vanilleeis

Applecrumble / Vanilleeis

14 €

Mousse von dunkler Schokolade

Himbeersorbet

Mousse au chocolat / raspbeery

13 €

Cafe Gourmand

Süße Leckereien mit Espresso

Cafe Gourmand / Sweet treats with espresso

18 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 sorbet / Eis

4,50 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Cheese selection / fig mustard / walnut

22 €