

A la Carte

oder

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 69,--

Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 79,--

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Suppe / Kokos / Chilli

Atlantic lobster / soup / coconut / chilli

25 € (im Menü +2 €)

Unsere Gänseleber-Terrine

Birne / Schokolade / Brioche

Goose liver terrine / dark chocolate / brioche

29 € (im Menü + 3 €)

Bouillabaise a la Maison

Edelfische / Safran / Knoblauchchip

Bouillabaise / noble fish / safran

20 €

Liebe Gäste,

uns erwarten heiße Tage, lange Wege und viele Schritte, besonders im Garten.
Wir sind mit vollem Einsatz für Sie unterwegs, bitten jedoch um Verständnis,
falls es zu etwas längeren Wartezeiten kommt.

Vielen Dank – Ihr Reichsstadt-Team

Zwischengerichte

Dim Sum von



Kohlrabi / Trüffel / Frischkäse / Pomme dauphinoise

Dim Sum / Kohlrabi / Truffle / Cream cheese / pommes dauphinoise

22 €

mit Carpaccio von Jakobsmuscheln

Carpaccio of scallop

26 € (im Menü + 2 €)

Aal geraucht

Apfel / Wasabi / Brioche

Smoked eel / apple / Wasabi / Brioche

24 €

Onsen Ei



Kartoffel / Trüffel / Spinat

Onsen egg / black truffle / spinach

21 €

Zweierlei vom Hecht

Kartoffel / Hummerfond / Spinat

Duo of pike / lobsterfond / spinach / potatoe

26 € (im Menü + 2 €)

Liebe Gäste,

uns erwarten heiße Tage, lange Wege und viele Schritte, besonders im Garten.

Wir sind mit vollem Einsatz für Sie unterwegs, bitten jedoch um Verständnis,
falls es zu etwas längeren Wartezeiten kommt.

Hauptgänge

Duett vom Kalb (Medaillon / Backe)

Karotte / Pommes Dauphinoise/ Pilze

Duet of Veal / Chanterelles / Pommes douchinoise / Vegetables

44 €

Surf & Turf

Rinderlende / Hummer / Kartoffel- Millefeuille

Medaillon of beef / lobster / potatoe millefeuille

56 € (im Menü+ 4,--)

Medaillon vom Rinderfilet

Tobinambur / Gänseleber Glace / Karotten- Ingwer

Medaillon of beef / gooseliver sauce / carrot-ginger/ jereusalem- artichoke

48 € (im Menü + 2,--)

Heilbutt (Angelware)

Bouillabaise Risotto / Safran / Lauch

Halibut / bouillabaise risotto / leek

44 €

Zitronen Raviol



Grüner Spargel / Pilze / Beurre Blanc /

Cauliflowers / Chanterelles / hijack / beurreblanc / Croutons

34 €

mit Rotschwanzgarnele

with redtail shrimps

38 € (Menü +2,-- €)

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

Maultäschle / Röstzwiebel / handgeschabte Spätzle

Sirloin steak / Swabian ravioli / fried onions / Spaetzle

43 €

Unser beliebtes TASTE – MENÜ

In kleinen Portionen

Amuse Bouche

*

Bouillabaise

Edelfische/ Safran / Knoblauchchip
Noble fish / safran / garlic croutons



*

Terrine von der Gänseleber

Birne / Schokolade / Brioche
Goose liver terrine / dark chocolate / brioche

*

Aal geraucht

Apfel / Wasabi / armer Ritter
Smoked eel / wasabi / apple

*

Dim Sum von

Kohlrabi / Trüffel / Frischkäse / Pomme dauphinoise
Dim sum kohlrabi / truffle / cream cheese / dauphinoise tomatoes



*

Onsen Ei

Kartoffel / Spinat / Trüffel
Onsen egg / potato / spinach/ black truffle

*

Surf & Turf

Rinderlende / Hummer / Millefeuille
Medaillon of beef / lobster / Polenta

*

Karotte / Kalamansi

Mandel

Carrot / Calamansi / Almond

Menüpreis ohne Gänseleber

6 Gang

€ 79,--

7 Gang

€ 89,--

Dessert

Mousse au Chocolate

Himbeersorbet

Mousse au chocolat / raspbeery sorbet

14 €

Karotte / Kalamansi

Mandel

Carrot / kalamansi / almond

16 €

Tiramisu

weißes Kaffeeeis / Espressoespuma

Tiramisu / white coffe icecream / espressocream

15 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 sorbet / Eis

6 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Cheese selection / fig mustard / walnut

22 € (im Menü +3,--)