

Sie stellen Sich ein 3 Gang Menü zusammen

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 60,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 68,--

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Suppe / Kokos / Rotgarnele

Atlantic lobster / soup / coconut / red shrimp

25 € (im Menü +2 €)

Unsere Gänseleber-Terrine

Rhabarber / Schokolade / Brioche

Goose liver terrine / dark chocolate / brioche

29 € (im Menü + 3 €)

Suppe von Badischem Spargel



Zitrone / Petersilie

Asparagus Soup / Lemon / Parsley

11 €

Crème brûlée von Spargel



Grünem Ragout / Erdbeere

Asparagus Crème Brûlée with Green Ragout and Strawberry

18 €

Sie stellen Sich ein 3 Gang Menü zusammen

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 60,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 68,--

Zwischengerichte

Dim Sum

Kohlrabi / Trüffel / Jacobsmuschel

Dim Sum / Kohlrabi / Truffle / Scallop

21 €

mit Jakobsmuscheln

26 € (im Menü + 4 €)



Salat von Spargel weiß & grün

Spargel / Himbeer / Balsilikum

Hamachi / Asparagus / Raspberry / Balsamic

21 €

mit Hamachi

26 € (im Menü + 4 €)



Tartar

Rinderfilet / Eigelb / Knoblauchchip

Tartare / Beef fillet / egg yolk / garlic chip

28 €

Rotgarnele

Vadouvan / Pak Choi / fermentierter Knoblauch

Red shrimp / Vadouvan / bok choy / fermented garlic

26 €

Sie stellen Sich ein 3 Gang Menü zusammen

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 60,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 68,--

Hauptgänge

Medaillon vom Kalbsrücken

Spargel / Bärlauchgnocchi / Sellerie

Veal medallion / Asparagus / wild garlic gnocchi / celery

48 € (menü + 3,--)

Duett von bretonischen Weidelamm

Polenta / Spargel / Tomate

Breton lamb duet / Polenta / asparagus / tomato

52 € (menü+5,--)

Seeteufel (Angelware)

Tagliatelle / Muscheln / Gochujang

Monkfish / Tagliatelle / Mussels / Gochujang

49 € (menü +3)

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

Maultäschle / Röstzwiebel / selbstgemachte Spätzle

Sirloin steak / Swabian ravioli / fried onions / Spaetzle

42 €

Bärlauch Gnocchi



Parmesan /getrocknete Tomate / Cashew Kerne

Wild Garlic Gnocchi / Parmesan / Sundried Tomato / Cashew Nuts

28 €

**Sie wollen von allem einmal etwas testen ? dann
haben wir für Sie unser**

TASTE – MENÜ

In kleinen Portionen

Amuse Bouche

*

Crème brûlée

Grüner Spargel / Zitronengras / Erdbeere
Creme Brulee / Green Asparagus / Lemongrass / Strawberry

*

Hamachi

Spargel / Himbeere / Basilikum
Hamachi / Asparagus / Raspberry / Basil

*

Tartar

Rinderfilet / Eigelb / Knoblauchchip
Tartare / Beef fillet / egg yolk / garlic chip

*

Argentinische Rotgarnele

Vadouvan / Pak Choi / fermentierter Knoblauch
Argentinian red shrimp / Vadouvan / bok choy / fermented garlic

*

Bretonisches Weidelamm

Süßkartoffel / Polenta / Spargel
Breton lamb / sweet potato / Cremolata / Asparagus

*

Zitronentarte mit geblähter Meringue

Lemon tart with flamed meringue

Menüpreis:

6 Gang

€ 70,--

Sie stellen Sich ein 3 Gang Menü zusammen

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 60,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 68,--

Dessert

Erdbeertiramisu

Strawberry tiramisu

14 €

Mousse au Chocolate

Himbeersorbet

Mousse au chocolat / raspbeery sorbet

14 €

Joghurt-Basilikumeis mit weißer Schokolade

Yogurt basil ice cream with white chocolate

16 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 sorbet / Eis

6,00 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Cheese selection / fig mustard / walnut

22 €