



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Tagesempfehlung

By Daniel Wallenstein

Hauptgänge

Wildfang- Zander / Garnelen / Erbsenpüree / Frühlingsgemüse / Minz- Hollandaise

Wild-caught pike-perch / prawns / pea puree / spring vegetables / mint hollandaise

43 €

Dessert

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis

Fresh strawberries with vanilla ice cream

14 €

Hausgemachter Schoko- Brownie mit Sauerrahmeis

Homemade chocolate brownie with sour cream ice cream

14 €



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Unser beliebtes
Taste – Menü
by
Daniel Wallenstein

Kleiner Gaumenschmeichler

Amuse - Bouche

Hummerbisque / Hechtklöße / Garnele

Lobster bisque / Pike dumplings / Gambas

Bachforelle / Rhabarber / Rose

Brown Trout / Rhubarb / Rose

Onsen Ei / Spinat / Trüffel

Onsen Egg / Spinach / Truffle

Duett vom Maibock / Rotkraut / Radicchio / Haselnuss

Venison Duet / Red Cabbage / Radicchio / Hazelnut

Grapefruit / Cassis / Bourbon Pfeffer

Grapefruit / Cassis / Bourbon pepper

Menüpreis

5 Gänge

95€



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

À la Carte

oder


Menü zur Wahl

Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse 79€
4 Gänge 89 €

By Daniel Wallenstein

Vorspeisen


Gazpacho

Tomate / Gurke / Basilikum / Szechuan Pfeffer 
Tomato / Cucumber / Basil / Szechuan Pepper
17 €

Bernsteinmakrele

Crème fraîche / Minze / Kohlrabi / Apple
Amberjack / Crème fraîche / Mint / Kohlrabi / Apple
25 €

Burrata

Tomate / Aprikose / Ingwer / Zimt 
Tomato / Apricot / Ginger / Cinnamon
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

Unsere Gänseleber-Terrine

Rhabarber / Thymian / Brioche

Goos Liver Terrine / Rhubarb / Thyme / Brioche

28 €

Badisches Vitello

Rehbock / Forellenkaviar / Kapern / geräucherte Forellensauce

Roe Buck / Trout Caviar / Capers / Smoked Trout Sauce

26 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Belper Knolle / Römersalat / Mimolette / Eigelb-Bottarga

Beef Carpaccio / Belper Knolle / Mimolette / Egg Yolk-Bottarga

26 €



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Hauptgänge

Taube von Théo Kieffer

Hummer / Mais / Emmer / Pfifferlinge

Pigeon / Lobster / Corn / Spelt / Chanterelles

54 €

Seeteufel

Garnele / Erbsenpüree / gegrilltes grünes Gemüse / Salzzitrone / Minzschaum

Monkfish / Shrimp / Pea Purée / Grilled green Vegetables / Salted Lemon / Mint Foam

49 €

Tournedos Rossini

Rinderfilet / Madeira Demi-Glace / gebratene Pilze / Wildhasenkrokette

Beef Tenderloin / Goose Liver / Madeira Demi-Glace / Roasted Mushrooms / Croquette of Wild Hare

59 € (im Menü + 8 €)

mit gebratener Gänseleber

with fried goose liver

+ 9 € (im Menü + 12 €)

Kohlrabi / Mangold / Mandelkrokette / Cassis Velouté

Kohlrabi / Swiss Chard / Almond Croquette / Cassis Velouté

39 €

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

handgeschabte Spätzle / Röstzwiebeln / Kalbsrahmjus

Sirloin steak / Fried onions / Spaetzle

44 €



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Desserts

Rhabarber / Joghurt / Kamille

Rhabarbersorbet / Kompott / Joghurtmousse

Rhubarb / Yogurt / Chamomile

15 €

Erdbeeren / Mascarpone / Vanille

Frische Erdbeeren / Mascarponeschaum / Erdbeersorbet

Strawberry / Mascarpone / Strawberry Sorbet

15 €

Café Gourmand

Espresso mit drei verschiedene Mini-Desserts

Espresso with three different Mini-Desserts

15 €

1 Kugel Sorbet or Eis

1 Scoop of Sorbet or Ice Cream

6 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Selection of Cheeses / Fig - Mustard / Walnuts

22 € (im Menü +3 €)

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



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition