

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

Duett vom Maibock / Rotkraut / Radicchio / Haselnuss

Venison Duet / Braised Red Cabbage / Radicchio / Hazelnut

Schwarzwälder Kirsch / Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache

Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache

Menüpreis

5 Gänge

95€

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 €

Bernsteinmakrele

Crème fraîche / Minze / Kohlrabi / Apfel

Amberjack / Crème fraîche / Mint / Kohlrabi / Apple

25 €

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

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 €

Hauptgänge

Steinbutt

Garnele / Topinambur / Safran – Venloute / Bergamotte

Turbot / Shrimp / Jerusalem artichoke / Saffron – Venloute / Bergamot

54 €

Tournedos Rossini

Rinderfilet / Trüffel – Jus / gebratener Gänseleber / Pommes Dauphine

Tournedos Rossini / Beef fillet / truffle jus / seared foie gras / Pommes Dauphine

50 €

mit Gänseleber + 59 €

(im Menü + 8 €)

Zucchini

Zitronenmyrte / Zucchinipuree / Salzzitrone / Mandelkroketten

Zucchini / Lemon myrtle / Zucchini puree / Salted lemon / Almond croquettes

36 €

Flat Oron – Deutsches Wagyu

Nduja / Weinbergpfirsich / Sonnenblumenkernpuree

Flat Oron – German Wagyu / Nduja / Vineyard Peach / Sunflower Seed Puree

52 €

Desserts

Schwarzwälder Kirsch

Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache

Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache

15 €

Tropischer Obstsalat

Mango Sorbet / Mascarpone- Vanille- Schaum

Tropical Fruit Salad / Mango Sorbet / Mascarpone-Vanilla Mousse

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.