Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Willkommen in Ihrem
Wohlfühl Restaurant

Goodbye November Blues
Special Menü

Rindertatar
Blaubeeren / Wachholder
Beef tatar / Blueberry / Juniper

***

Pilzconsommé
Trüffel / Topinambur
Mushroom Consommé / Truffle / Jerusalem Artichoke

***

Seeforelle
Cashewnüsse / Gurke / Dill
Lake Trout / Cashews / Cucumber / Dill

***

Duett vom Kalb
Karotte / Trüffelpüree / Morchelrahmsauce
Duo of Veal / Carrot / Truffle Purée / Morel Cream Sauce

***

Panna Cotta
Birnenkompott / Birnensorbet
Panna Cotta / Pear Compote / Pear Sorbet

Menüpreis **5 Gänge** **60€**

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Taste - Menü

by Daniel Wallenstein

Eine Hommage an den Schwarzwald

Inspiriert von der Vielfalt unserer heimischen Wälder, erzählt dieses Menü von der Natur und ihren Schätzen. Wild aus heimischer Jagd trifft auf ausgewählte Produkte der Region. Mit Respekt vor der Herkunft, handwerklicher Präzision und einer modernen Interpretation der Schwarzwälder Küche.

Amuse - Bouche

***

Hummerbisque / Hechtklöße / Garnele / Karotte
Lobster Bisque / Pike Dumplings / Prawns / Carrot

***

Wildschwein / Blaubeere / Wacholder
Wild Boar / Blueberry / Juniper
***

Fasan Tortellino / Trüffel / Spinat
Pheasant Tortelloni / Spinach / Truffle

***

Duett vom Reh / Schwarzwurzel / Preiselbeerjus
Duett of Venison / salsify / Lingonberryjus

***

Keschde / Buchweizen / Trüffel
Chestnut / Buckwheat / Truffle

Menüpreis **5 Gänge** **95€**

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

À la Carte
oder
Menü zur Wahl

3 Gänge: Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse **65€**
4 Gänge: Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse **75 €**

Vorspeisen

Hummerbisque
Hechtklöße / Garnele / Karotte
Lobster Bisque / Pike Dumplings / Prawn
24 €

Duett von der Oldenburger Ente
Geräucherte Entenbrust / Gänseleber Eis / Entenragout / Protweinfeige
Smoked duck breast / Foie gras ice cream / Duck ragout / Port wine fig
26 €

Wintergarten
Feldsalat / Kartoffel / Iberico / Walnuss
Cornsalad / Potatoe / Iberico / Walnut
Ohne Iberico € 17
Mit Iberico € 19

Pilzconsommé
Trüffel / Topinambur
Mushroom *Consommé / Truffle / Jerusalem Artichoke*
19€

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

Badisches Vitello
Rehbock / Forellenkaviar / Kapern / Geräucherte Forellensauce
Baden-Style Vitello / Roe Deer / Trout Caviar / Capers / Smoked Trout Sauce
25 €

Wildschwein aus dem Schwarzwald
Gebeiztes Wildschweintatar/ Blaubeere / Wacholder
Cured Wild Boar Tartare | Blueberry | Juniper
26 €

Waldpilzravioli
Trüffel / Brunnenkresseschaum / Gebratene Pilze
Wild mushroom ravioli / Truffle / Watercress foam / Fried mushrooms
Kleine Portion 24 €
Große Portion 35 €

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Hauptgänge

Badischer Zander
Garnele / Topinambur / Safran – Velouté / Bergamotte
Pike perch / Topinambur /Safran – Velouté / Bergamot
46 €

Tournedos Rossini
Rinderfilet / Trüffel – Jus / gebratener Gänseleber / Trüffel Kroketten
Tournedos Rossini / Beef fillet / truffle jus / seared foie gras / Truffel croquettes
Ohne Gänseleber 52 €
(im Menü +3 €)
mit Gänselber + 59 €
(im Menü + 6 €)

Blumenkohl
Aji Amarillo / Preiselbeerkrokette / Kalamansi / Patacones / Nussbutter-Sabayon
Cauliflower / Aji Amarillo / Cranberry Croquette / Kalamansi / Patacones / Nut Butter Sabayon
38 €

Rumpsteak
Nduja / Feigen / Sonnenblumenkernpüree
Outside Skirt Steak / Nduja / Fig / Sunflower Seed Puree
52 €
(im Menü + 5 €)

Heimisches Kalb
Rosa gebratenes Kalb / Trüffelpüree / Karotte / Glace de Viande
Pink-Roasted Veal | Truffle Purée | Carrot | Meat Glace
45 €

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Desserts

Schwarzwälder Kirsch
Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache
Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache
15 €

Badische Birne
Birnen Sorbet / Buttermilch / Granola / Langer Pfeffer
Baden Pear / Pear sorbet / Buttermilk / Granola / Long pepper
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.