

A la Carte
oder
MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 65,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 72,--

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 €)

Pfifferlinge



Suppe / Petersilie / Sellerie

Chanterelles A Soup / Parsley / Celery

12 €

Zwischengerichte

Dim Sum von



Kohlrabi / Trüffel / Frischkäse

Dim Sum / Kohlrabi / Truffle / Cream cheese

22 €

mit Jakobsmuscheln

26 € (im Menü + 2 €)

Burrata



Pfirsich / Steinpilze / Brunnenkresse

Burrata / Peach / Porcini Mushrooms / Watercress

24 €

Tartar

Rinderfilet / Eigelb / Knoblauchchip

Tartare / Beef fillet / egg yolk / garlic chip

26 € (im Menü + 2 €)

Hauptgänge

Duett vom Kalb

Pfifferlinge / Selbstgemachte-Spätzle / Gemüse

Duet of Veal / Chanterelles / Homemade Spätzle / Vegetables

48 €

Duett von heimischem Maibock

Pfirsich / Steinpilze / Kroketten

Peach / Porcini Mushrooms / Croquettes

52 € (menü+ 3,-)

Seeteufel / Jakobsmuschel

Kartoffel / Olive / Grüner Spargel

Monkfish / Scallop / Potato / Olive / Green Asparagus

50 € (menü +1,-)

Hausgemachte Pasta



Steinpilze / Tagliolini / Crêtons

Porcini Mushrooms / Tagliolini / Crêtons

29 €

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

Maultäschle / Röstzwiebel / handgeschabte Spätzle

Sirloin steak / Swabian ravioli / fried onions / Spaetzle

42 €

Unser beliebtes TASTE – MENÜ

In kleinen Portionen

Amuse Bouche

*

Cremesuppe von Pfifferlingen

Suppe / Petersilie / Sellerie

Chanterelles A Soup / Parsley / Celery

*

Terrine von der Gänseleber

Rhabarber / Schokolade / Brioche

Goose liver terrine / dark chocolate / brioche

*

Tartar

Rinderfilet / Eigelb / Knoblauchchip

Tartare / Beef fillet / egg yolk / garlic chip

*

Schweinebauch

Kimchi / lack

Pork belly / Kimchi / lack / fermented garlic

*

Hirschmedaillon

Kroketten / Pfirsich / Steinpilz

Croquettes / Peach / Porcini Mushrooms

*

Panna Cotta von weißer Schokolade & Limettensorbet

White Chocolate Panna Cotta & Lime Sorbet

Menüpreis:

6 Gang

€ 78,--

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

14 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 sorbet / Eis

6,00 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Cheese selection / fig mustard / walnut

22 € (menü +3,--)