

Unser beliebtes

Taste - Menü

By Daniel Wallenstein

Kleiner Gaumenschmeichler

Amuse - Bouche

Hummerbisque / Hechtklöße / Garnele

Lobster Bisque / Pike Dumplings / Prawn

Gänseleber / Rhabarber / Thymian / Brioche

Goose Liver Terrine / Rhubarb / Thyme / Brioche

Onsen Ei / 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 **79€**

4 Gänge: Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse **89 €**

Vorspeisen

Gazpacho

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

Bernsteinmakrele

Crème fraîche / Minze / Kohlrabi / Apfel
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

Zwischengerichte

Unsere Gänseleber-Terrine

Rhabarber / Thymian / Brioche

Goose Liver Terrine / Rhubarb / Thyme / Brioche

28 €

Badisches Vitello

Rehbock / Forellenkaviar / Kapern / Geräucherte Forellensauce

Baden-Style Vitello / Roe Deer / Trout Caviar / Capers / Smoked Trout Sauce

26 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Belper Knolle / Mimolette / Eigelb-Bottarga

Beef Carpaccio / Belper Knolle / Mimolette / Egg Yolk Bottarga

26 €

Hauptgänge

Gelbflossen Thunfisch

Thunfisch Tataki / Maisvariation / Kalamansi / Pfifferlinge / Fenchel- Sabayon
Yellowfin Tuna / Tuna Tataki / Corn Variations / Calamansi / Chanterelles / Fennel Sabayon
54 €

Seeteufel

Garnele / Erbsenpüree / Gegrilltes Grünes Gemüse / Salzzitrone / Minzschaum
Monkfish / Shrimp / Pea Purée / Grilled Green Vegetables / Preserved Lemon / Mint Foam
49 €

Tournedos Rossini

Rinderfilet / Madeira Demi-Glace / gebratener Gänseleber / Pommes Dauphine
Beef Tenderloin / Madeira Demi-Glace / Pan-Fried Goose Liver / Pommes Dauphine
59 € (im Menü + 8 €)

Kohlrabi

Mangold / Mandelkrokette / Cassis Velouté
Kohlrabi / Swiss Chard / Almond Croquette / Cassis Velouté
39 €

Bavette vom Nebraska Rind

Steak/ Pommes / Gurkensalat
Sirloin / Steak / Fries / Cucumber Salad
48 €

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.