

A la Carte

oder

MENÜ zur WAHL

Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse € 59,--

Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse € 79,--

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Hummerbisque / Hefe / Traube

Atlantic Lobster / Soup / Yeast / Grapes

19 € (im Menü +2 €)

Unsere Gänseleber-Terrine

Birne / Schokolade / Brioche

Goose Liver Terrine / Dark Chocolate / Brioche

27 € (im Menü + 3 €)

Bouillabaisse

Edelfische / Safran / Knoblauch - Croûton

Bouillabaisse / Noble Fish / Saffron / Garlic - Croûton

19 €

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Daniel Wallenstein und das gesamte Reichsstadt-Team

Zwischengerichte

Dim Sum von



Kohlrabi / Trüffel / Frischkäse / Pommes Dauphinoise

Dim Sum / Cabbage Turnip / Truffle / Cream Cheese/ Pommes Dauphinoise

19 €

Aal geraucht

Apfel / Meerrettich / Brioche

Smoked Eel / Apple / Horseradish / Brioche

21 €

Onsen Ei



Kartoffel / Trüffel / Spinat

Onsen egg / Truffle / Spinach

21 €

Goldforelle von der Fischzucht Birnbaum

Kürbis / Orange / Sanddorn - Hollandaise

Raindbow Trout / Pumpkin / Orange /Sea Buckthorn - Hollondaise

24 € (im Menü + 2 €)

Hauptgänge

Duett vom Kalb (Medaillon & Backe)

Karotte / Pommes Dauphinoise / Pilze

Duet of Veal / Mushrooms / Pommes douchinoise / Carrot

39 €

Surf & Turf

Rinderlende / Hummer / Kartoffel- Millefeuille

Medaillon of beef / Lobster / Potato - Millefeuille

56 € (im Menü+ 4,- €)

Medaillon vom Rinderfilet

Gänseleber Demi-Glace / Karotten / Kartoffelgratin

Medaillon of beef / Gooseliver Demi-Glace/ Carrots / Potato Gratin

48 € (im Menü + 2,- €)

Wolfsbarsch (Angelware)

Lauch / Brokkoli / Beurre Blanc

Sea bass / Leek / Brokkoli / Beurre Blanc

44 €

Zitronen Ravioli



Fenchel / Spinat / Beurre Blanc

Lemon Ravioli / Fennel / Spinach / Beurre Blanc 34 €

mit Rotschwanzgarnele

with redtail shrimps

38 € (Menü +2,- €)

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

handgeschabte Spätzle / Röstzwiebel / Kalbsrahmjus

Sirloin steak / fried onions / Spaetzle

38 €

Unser beliebtes TASTE – MENÜ

In kleinen Portionen

Amuse - Bouche

*

Bouillabaisse

Edelfische/ Safran / Knoblauch - Croûtons
Noble Fish / Saffron / Garlic Croûtons

*

Terrine von der Gänseleber

Birne / Schokolade / Brioche
Gooseliver Terrine / Dark Chocolate / Brioche

*

Aal geraucht

Apfel / Meerrettich / Armer Ritter
Smoked Eel / Horseradish / Apple

*

Goldforelle

Kürbis / Orange / Sanddorn / Sauce Hollandaise
Pumpkin / Orange / Sea Buckthorn / Sauce Hollandaise

*

Onsen Ei

Kartoffel / Spinat / Trüffel
Onsen Egg / Potatoe / Spinach/ Truffel

*

Taube von Théo Kiefer (Elsass)

Gänseleber Glace / Pilze / Kartoffelpüree
Pigeon from Théo Kieffer (Alsace) / Gooseliver Demi-Glace / mushrooms / mashed potatoes

*

Grapfruit

Cassis / Bourbon Pfeffer
Grapefruit / Cassis / Bourbon pepper

Menüpreis ohne Gänseleber

6 Gang € 79,--

7 Gang € 89,--

Dessert

Mousse au Chocolat

Himbeersorbet

Mousse au Chocolat / Raspberry Sorbet

14 €

Grapefruit

Cassis / Bourbon Pfeffer

Grapefruit / Cassis / Bourbon Pepper

16 €

Tiramisu

weißes Kaffeeis / Espresso Espuma

Tiramisu / White Coffee Ice Cream / Espressofoam

15 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 Portion of Sorbet / Ice Cream

6 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Selection of Cheese / Fig - Mustard / Walnuts

22 € (im Menü +3,--)