Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

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*

***

**Wagyu Short Rib / Trüffel Jus / Sonnenblumenkerne / Apfel**
*Wagyu Short Rib / Truffle Jus / Sunflower Seeds / Apple*

***

**Schwarzwälder Kirsch / Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache**
*Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache*

**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 **69€**
**4 Gänge:** Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse **79 €**

## Vorspeisen

---

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

**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**

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 €

**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 €

Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

# Hauptgänge

**Steinbutt**
Garnele / Topinambur / Safran – Venloute / Bergamotte
*Turbot / Shrimp / Jerusalem artichoke / Saffron – Venloute / Bergamot*
54 €

**Tournedos Rossini**
Rinderfilet / Trüffel – Jus / gebratener Gänseleber / Trüffel Kroketten
*Tournedos Rossini / Beef fillet / truffle jus / seared foie gras / Truffel croquettes*
50 €
mit Gänselber + 59 €
(im Menü + 6 €)

**Blumenkohl**
Aji Amarillo / Preiselbeerkrokette / Kalamansi / Patacones / Nussbutter-Sabayon
*Cauliflower / Aji Amarillo / Cranberry Croquette / Kalamansi / Patacones / Nut Butter Sabayon*
36 €

**Outside Skirt Steak – Deutsches Wagyu**
Nduja / Feigen / Sonnenblumenkernpüree
*Outside Skirt Steak – German Wagyu Beef / Nduja / Fig / Sunflower Seed Puree*
52 €
( im Menü + 8 € )

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.