



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Vorspeisen/ Zwischengerichte

Salat von grünem und weißem Spargel mit
Erdbeer-Oliven-Vinaigrette (vegan)

Salad of green and white asparagus with strawberry-olive vinaigrette

19 €

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle

Beef broth with Maultaschle

12 €

Terrine von der Gänseleber mit Aprikose , Chili und Brioche

Terrine of foie gras with apricot , chili and brioche

29 €

Dumplings mit Spargel und Estragon (vegan)

dumplings with asparagus and tarragon

25 €

Gebratener Pulpo auf Salat von weißem und grünem Spargel mit
Erdbeer-Oliven-Vinaigrette

Fried pulpo with asparagus salad and strawberry-olive vinaigrette

24 €

Tatar vom Weiderind mit Kapern, Sardellen und Brotchip

beef tatar with capers, anchovies and breadchip

26 €

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Hauptspeisen

Brust vom Freilandhuhn (Geflügelhof Harter) mit Ratatouille und Gnocchi

Chicken breast with ratatouille and gnocchi

36 €

Gebratenes vom Nebraska Rind GOP mit

Knoblauchbutter und Pommes frites

Roasted beef with garlic butter and pommes frites

42 €

Forellenröllchen (Forellenzucht Rösch) auf Sepia-Tagliatelle, Sau-

Bohnen und Baharat

Trout rolls with noodles beans and baharat

36 €

Hausgemachte Pasta mit Pfifferlingen und Petersilie

homemade pasta with chanterelles and parsley

31 €

Zweierlei vom Ortenauer Kalb(Hüfte und Backe)mit Pfefferrahmsauce,

Pfifferlingen und Knöpfe

Veal two ways (steak and cheeks) with peppercorn sauce, chanterelles and knöpfle

41 €

Gnocchi mit Ratatouille und Parmesan

gnocchi with ratatouille and parmesan

29 €

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Vegetarisches Menü

Amuse Bouche

Salat von grünem und weißem Spargel mit
Erdbeer-Oliven-Vinaigrette (vegan)
Salad of green and white asparagus with strawberry-olive vinaigrette

Dumplings mit Spargel und Estragon (vegan)
Dumplings with asparagus and tarragon

Gnocchi mit Ratatouille und Parmesan
Gnocchi with ratatouille and parmesan

oder

Hausgemachte Pasta mit Pifferlingen und Petersilie
Homemade pasta with chanterelles and parsley

Joghurtmousse mit Dreierlei Sorbet
Yoghurt mousse with 3 sorbet

Menü in 4 Gängen

72 €

mit Weinbegleitung

112 €

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Frühsommerlich
Leichtes Gourmet Menü

Amuse Bouche

Basilikum-Zitronenmousse mit Kardamom
Basil-lemonmousse with cardamom

Forelle (Forellenzucht Rösch) mit Pfifferlingen, Kaffee und Tomate
Trout with chanterelles, coffee and tomato

Bretonischer Seeteufel mit Sepia, Fèves und Mango
monkfish with sepia, fèves and mango

Himbeere mit Limette und weißer Schokolkade
Raspberry with lime and white chocolat

oder

Käseauswahl von Affineur Waltmann
Cheese selection by Affineur Waltmann

Menü in 4 Gängen	115 €	mit Weinbegleitung	155 €
Menü auf Wunsch mit Käse	10 €	zzgl.	

Unser Gourmet-Menü nur tischweise bestellbar. Im Menü enthalten sind Pre Amuse Bouche und Pré Dessert

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen
Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--
Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Gourmet Menü

Amuse Bouche

Kaisergranat mit Bergamotte und Karotte
Langoustine with bergamot and carrot

Basilikum-Zitronenmousse mit Kardamom
Basil-lemonmousse with cardamom

Forelle (Forellenzucht Rösch) mit Pfifferlingen, Kaffee und Tomate
Trout with chanterelles, coffee and tomato

Dumpling von der Kalbsbacke mit grünem Spargel und Estragon
Dumpling with veal cheeks, green asparagus and tarragon

Bretonischer Seeteufel mit Sepia, Fèves und Mango
Monkfish with sepia, fèves and mango

oder

Weiderind „Rendang Style“ mit Kokosnuss und Schalotten
Beef rendang style with cocnut and shallots

Valrhona Guanaja mit Karamell und Pfirsich
Valrhona gunaja with carmel and peach

oder

Käseauswahl von Affineur Waltmann
Cheese selection by Affineur Waltmann

Menü 5 Gang ohne Kaisergranat	135 €	mit Weinbegleitung	175 €
Menü komplett	155 €	mit Weinbegleitung	215 €
Menü auf Wunsch mit Käse	10 €	zzgl.	

Unser Gourmet-Menü nur tischweise bestellbar. Im Menü enthalten sind Pre Amuse Bouche und Pré Dessert

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,--

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Hummlisch Süßes zum Abschluss

Erdbeer-Rhabarbertarte mit Vanilleeis

strawberry-rhubarb tarte with vanilla ice cream

15,-€

Joghurtmousse mit Dreierlei Sorbet

yoghurt mousse with 3 sorbet

16,-€

Blaubeer-Cheesecake Trifle

blueberry cheesecake trifle

12,-€

Mousse au Chocolat mit Himbeersorbet

chocolate mousse with raspberry sorbet

14,-€

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Cheese selection by Affineur Waltmann

21,-€

Bestellungen werden bis 21:00Uhr angenommen

Bei Umbestellungen berechnen wir € 3,-

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an.