

Sie stellen Sich ein 3 Gang Menü zusammen

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 60,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 68,--

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 €)

Suppe von Badischem Spargel



Zitrone / Petersilie

Asparagus Soup / Lemon / Parsley

12 €

Crème brûlée von Spargel



Grünem Ragout / Erdbeere

Asparagus Crème Brûlée with Green Ragout and Strawberry

18 €

A la Carte oder als

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 60,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 68,--

Zwischengerichte

Dim Sum



Kohlrabi / Trüffel / Frischkäse

Dim Sum / Kohlrabi / Truffle / Cream cheese

21 €

mit Jakobsmuscheln

26 € (im Menü + 4 €)

Salat von Spargel weiß & grün



Spargel / Himbeer / Balsilikum

Trout / Asparagus / Raspberry / Balsamic

21 €

Smoky Forelle

Smoked trout

26 € (im Menü + 4 €)

Tartar

Rinderfilet / Eigelb / Knoblauchchip

Tartare / Beef fillet / egg yolk / garlic chip

28 € (im Menü + 3 €)

Sie stellen Sich ein 3 Gang Menü zusammen

MENÜ zur WAHL

Vorspeise / Hauptgang / Dessert € 60,--
Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang € 68,--

Hauptgänge

Medaillon vom Kalbsrücken und Kalbsbacke

Spinat-Ricotta-Ravioli /
Veal medallion / spinach ravioli /
48 € (menü + 3,--)

Duett von heimischen Maibock

Cremige Polenta / Pfifferlinge / Kirsche
Medaillon of deer / chanterelles / cherry
52 € (menü+5,--)

Seeteufel (Angelware)

Tagliatelle / Muscheln / Gochujang Majo
Monkfish / Tagliatelle / Mussels / Gochujang Majo
49 € (menü +3)

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

Maultäschle / Röstzwiebel / selbstgemachte Spätzle
Sirloin steak / Swabian ravioli / fried onions / Spaetzle
42 €

Spinat – Ricotta – Ravioli

Spinach-ravioli
28 €



Sie wollen von allem einmal etwas testen ? dann
haben wir für Sie unser

TASTE – MENÜ

In kleinen Portionen

Amuse Bouche

*

Crème brûlée

Grüner Spargel / Zitronengras / Erdbeere
Creme Brulee / Green Asparagus / Lemongrass / Strawberry

*

Smoky Forelle

Spargel / Himbeere / Basilikum
trout / Asparagus / Raspberry / Basil

*

Tartar

Rinderfilet / Eigelb / Knoblauchchip
Tartare / Beef fillet / egg yolk / garlic chip

*

Schweinebauch

Kimchi / lack
Pork belly / Kimchi / lack / fermented garlic

*

Hirschmedaillon

Pfifferlinge / cremige Polenta / Kirsche
Deermedaillon / chantarelles / polenta / cherry

*

Zitronentarte mit geblähter Meringue

Lemon tart with flamed meringue

Menüpreis:

6 Gang

€ 90,--

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 €

Saisonale Empfehlung

Portion Stangenspargel

Sauce Hollandaise / Kräuterpfannkuchen oder Kartoffel € 32,--

Wählen sie dazu :

Kleines Kalbsteak € 12,--

Filetsteak vom Rind € 18,--

Medaillon vom Seeteufel € 16,--

Rotgarnele € 20,--