

A la Carte

Vorspeise

Atlantik Hummer

Suppe /Bruschetta / Knoblauch
Atlantic lobster Soup / Bruschetta / Garlic

26 €

Im Menü + 5 €

Essenz von frischen Steinpilzen

Suppe / Ravioli / Petersilie
Concomme of porcini mushroom / parsley / ravioli

18 €

Burrata di Buffala

Mango /Avocado/ Chilli
Burrata / avocado / chilli

26 €

Zwischengericht

Unsere Gänseleber

Dunkel Schokolade / Kirsche / Brioche
Foie gras / Dark chocolate / cherry / brioche

30 €

Im Menü + 5 €

Frische Pfifferlinge

Salat / gerauchte Forelle (Gengenbach) / Kalamansi / Petersilie
Chanterelles / trout / kalamansi / Parsley

24 €

Tartar „Surf & Turf“

Nebraska Rind / Rotgarnele / Weißes Tomateneis / Petersilienöl
Tatar /beef & gamba / white tomato icecream / parsley oil

28 €

Im Menü + 3 €

Sie stellen Sich Ihr eigenes Menü zusammen zum Vorteilspreis

3 Gänge € 80 Vorspeise **oder** Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

4 Gänge € 92 Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Hauptgang

Variation vom Weidekalb

Pfifferlinge / Kartoffel – Mille feuille / Petersilienwurzel
Back of Veal / Potatoe mille feuille / Parsley root
44 €

Schottischer Wildlachs

Romana Salatherz / Tomatensalsa / schwarzer Knoblauch
Salmon / fried salad / tomato salsa / black garlic
44 €

Frische Pfifferlinge und Steinpilze

Hausgemachte Pasta / Frühlingszwiebel / Parmesan
Chanterelles / Porccini / Pasta / Parmesan cheese
38 €

Rücken vom Salzwiesenlamm

Pestokruste / cremige Polenta / Steinpilze
Back of lamb/ polenta / porcini / pesto
48 €
Im Menü + 4 €

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

Maultäschle / Röstzwiebel / hausgemachte Spätzle / Glace de Viande
Sirloin steak / swabian ravioli / fried onions / swabian noodle
42 €

Sie stellen Sich Ihr eigenes Menü zusammen zum Vorteilspreis

3 Gänge € 80 Vorspeise **oder** Zwischengericht / Hauptgang / Dessert
4 Gänge € 90 Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Dessert

Tartelette

Aprikose / Sesam / Pina Colada / Sorbet
Tartlet / Apricot / Sesame / Pina Colada / Sorbet
18 €

Mousse au Chocolat

Callebaut Schokolade / Kirsche / Sorbet
Callebaut chocolate / cherry / sorbet
18 €

Café Gourmand

Espresso / Tartelett / Sorbet / Mousse au Chocolat
Café Gourmand / Espresso / tartlet / sorbet / chocolate mousse
22 €
Im Menü + 3 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Cheese selection from Affineur Waltmann / Fig mustard / walnut
22 €
Im Menü + 3 €

Sie stellen Sich Ihr eigenes Menü zusammen zum Vorteilspreis

3 Gänge € 80 Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert
4 Gänge € 92 Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Genuss Menü

Amuse Bouche

*

Atlantik Hummer

Suppe /Bruschetta / Knoblauch *
Atlantic lobster Soup / Bruschetta / Garlic

26 €

*

Sommertrüffel

Kohlrabi / Frischkäse / Imperial Kaviar*
Summer truffles / Kohlrabi / cream cheese / imperial caviar

28 €

*

Wolfsbarsch

Ochsenherz Tomate / Basilikum / Ricotta
Sole / oxheart tomato / basil / ricotta

42 €

*

Verschiedene Muscheln

Sepia Tagliatelle / Gochajang / Zuckerschoten
Verschiedene Muscheln / Sepia Tagliatelle / Gochajang / Zuckerschoten

49 €

Oder

Heimisches Reh

Pommes Dauphin / Pfifferlinge / Sweet Drops
Domestic deer / Fries Dauphin / Chanterelles / Sweet Drops

56 €

*

(Schnaps) Kirsche

Joghurt / Zartbitterschokolade
(schnapps) cherry / Yoghurt / dark chocolate

*

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Cheese selection from Affineur Waltmann

| | | |
|------------------|---|--------------|
| Menüpreis | 3 Gang Hummer oder Trüffel / Hauptgang / Dessert oder Käse | 105 € |
| | 4 Gang Vorspeise Zwischengericht Hauptgang Dessert oder Käse | 115 € |
| | 5 Gang Vorspeise Zwischengericht Zwischengericht Hauptgang Dessert oder Käse | 130 € |
| | 6 Gang Vorspeise Zwischengericht Zwischengericht Zwischengericht Hauptgang Dessert / Käse | 140 € |

Weinbegleitung 4 Gang: 60 € 5 Gang: 75 € 6 Gang: 85 €

Leiden Sie unter einer Allergie oder Unverträglichkeit, so sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.
 Brot Nachbestellung € 3,50 Letzte Bestellannahme : 21:00 Uhr

Kein

Genuss ist vorübergehend

Der Eindruck, den er hinterlässt ist bleibend.

Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag ab 18:00 Uhr „Gourmetkarte „
Sonntag bis Sonntag ab 12:00 Uhr bis 15:30 Uhr Bistrokarte

Unsere Bestellzeiten

Ab 18.00 Uhr bis 21:00 Uhr

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie
bitte unsere Servicemitarbeiter an.

Bei Umbestellungen berechnen wir € 5

Bitte beachten Sie, dass Rechnungen nur Tischweise erstellt werden

Die Bar ist für Sie bis 24:00 Uhr geöffnet.