



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Tagesempfehlung

By Daniel Wallenstein

Hauptgänge

Gelbflossen-Thunfisch

gegrillter Fenchel / Erbsenvariation / Kalamansi / Fenchel-Miso-Sabayon

Yellowfin Tuna / Charred Fennel / Pea Variation / Calamansi / Fennel-Miso Sabayon

49 €

Dessert

Hausgemachter Schoko-Brownie mit frischen Erdbeeren & Dulce de Leche-Eis

Homemade Chocolate Brownie with fresh Strawberries and Dulce de Leche-Ice

14 €



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Unser beliebtes

Taste - Menü

By Daniel Wallenstein

Kleiner Gaumenschmeichler

Amuse - Bouche

Hummerbisque / Hechtklöße / Garnele

Lobster Bisque / Pike Dumplings / Prawn

Gänseleber / Rhabarber / Thymian / Brioche

Goose Liver Terrine / Rhubarb / Thyme / Brioche

Onsen Ei / Spinat / Trüffel

Onsen Egg / Spinach / Truffle

Duett vom Maibock / Rotkraut / Radicchio / Haselnuss

Venison Duet / Braised Red Cabbage / Radicchio / Hazelnut

Grapefruit / Cassis / Bourbon - Pfeffer

Grapefruit / Cassis / Bourbon Pepper

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 **79€**

4 Gänge: Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse **89 €**

Vorspeisen


Gazpacho

Tomate / Gurke / Basilikum / Szechuan - Pfeffer 
Tomato / Cucumber / Basil / Szechuan Pepper
17 €

Bernsteinmakrele

Crème fraîche / Minze / Kohlrabi / Apfel
Amberjack / Crème fraîche / Mint / Kohlrabi / Apple
25 €

Burrata

Tomate / Aprikose / Ingwer / Zimt 
Tomato / Apricot / Ginger / Cinnamon
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

Unsere Gänseleber-Terrine

Rhabarber / Thymian / Brioche

Goose Liver Terrine / Rhubarb / Thyme / Brioche

28 €

Badisches Vitello

Rehbock / Forellenkaviar / Kapern / Geräucherte Forellensauce

Baden-Style Vitello / Roe Deer / Trout Caviar / Capers / Smoked Trout Sauce

26 €

Carpaccio vom Rinderfilet

Belper Knolle / Mimolette / Eigelb-Bottarga

Beef Carpaccio / Belper Knolle / Mimolette / Egg Yolk Bottarga

26 €



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Hauptgänge

Taube von Théo Kieffer

Hummer / Mais / Emmer / Pfifferlinge

Pigeon / Lobster / Corn / Spelt / Chanterelles

54 €

Seeteufel

Garnele / Erbsenpüree / Gegrilltes Grünes Gemüse / Salzzitrone / Minzschaum

Monkfish / Shrimp / Pea Purée / Grilled Green Vegetables / Preserved Lemon / Mint Foam

49 €

Tournedos Rossini

Rinderfilet / Madeira Demi-Glace / gebratener Gänseleber / Gebratene Pilze /

Wildhasenkrokette

Beef Tenderloin / Madeira Demi-Glace / Pan-Fried Goose Liver / Roasted Mushrooms / Croquette of Wild Hare

59 € (im Menü + 8 €)

Kohlrabi / Mangold / Mandelkrokette / Cassis Velouté

Kohlrabi / Swiss Chard / Almond Croquette / Cassis Velouté

39 €

Bavette vom deutschen Wagyu-Rind / Steak - Pommes / Gurkensalat / Gebratener Steinpilz

German Wagyu Bavette / Steak Fries / Cucumber Salad / Pan-Fried Porcini Mushroom

52 €



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Desserts

Rhabarber

Rhabarber-Yoghurt-Sorbet / Joghurtmousse / Kamille/ Rhabarberkompott
Rhubarb Yogurt Sorbet / Yogurt Mousse / Chamomile / Rhubarb Compote

15 €

Erdbeeren

Frische Erdbeeren / Mascarpone-Vanille-Schaum / Erdbeersorbet
Fresh Strawberries / Mascarpone Vanilla Foam / Strawberry Sorbet

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.