

A la Carte
oder
MENÜ zur WAHL

Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert oder Käse € 72,--

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Hummerbisque / Hefe / Traube
Atlantic Lobster / Soup / Yeast / Grapes
24 €

Unsere Gänseleber-Terrine

Birne / Schokolade / Brioche
Goose Liver Terrine / Dark Chocolate / Brioche
29 € (im Menü + 3 €)

Feldsalat

Speck / Croutons / Balsamico
Lamb's lettuce / Bacon / Croutons / Balsamic vinegar
18 €

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie bei uns kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Familie Hummel & Daniel Wallenstein
& das gesamte Reichsstadt-Team

Zwischengerichte

Dim Sum von



Kohlrabi / Trüffel / Frischkäse / Pommes Dauphinoise

Dim Sum / Cabbage Turnip / Truffle / Cream Cheese / Pommes Dauphinoise

23 €

Aal geraucht

Apfel / Meerrettich / Brioche

Smoked Eel / Apple / Horseradish / Brioche

24 €

Onsen Ei



Kartoffel / Trüffel / Spinat

Onsen egg / Truffle / Spinach

25 €

Gebackener Kürbis

Eingelegter Kürbis / walnuss / Schafskäse

Roasted Pumpkin / Pickled Pumpkin / Walnut / Goat Cheese

24 €

Hauptgänge

Duett vom Kalb (Medaillon & Backe)

Karotte / Pommes Dauphinoise / glasierte & eingelegte Karotten

Duet of Veal / Pommes douchinoise / Carrot

44 €

Hirsch

Rücken / gerösteter Blumenkohl / kartoffel- Millefeuille / Johannisbeere

Saddle of Venison / Roasted Cauliflower / Potato millefeuille / Red Currant

52 € (im Menü+ 4,- €)

Tornedos Rossini

Rinderfilet / Gänseleber / Madeira- Trüffel-Demi- Glace / gebratene Pilze / Kartoffelgratin

Beef Tenderloin / Goose Liver / Madeira- Truffle Demi- Glace / Roasted Mushrooms / Potato Gratin

58 € (im Menü + 6,- €)

Elsässer Saibling

Lauch / Brokkoli / Beurre Blanc

Alsatian Char / Leek / Broccoli / Beurre Blanc

44 €

Zitronen Ravioli



Fenchel / Spinat / Beurre Blanc

Lemon Ravioli / Fennel / Spinach / Beurre Blanc 38 €

mit Rotschwanzgarnele

with redtail shrimps

42 €

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

handgeschabte Spätzle / Röstzwiebel / Kalbsrahmjus

Sirloin steak / fried onions / Spaetzle

44 €

Wintermenü

Wildconsommé

Wurzelgemüse / Trüffelklößchen / Sherry
Consommé / root vegetable / truffle dumpling /sherry

Feldsalat

Speck und Croutons
Lamb's lettuce / croutons/ bacon

Duett vom heimischen Reh

Gerösteter Blumenkohl / Kartoffel Millefeuille
Variation of deer / potato millefeuille / roasted cauliflower

Lebkuchenmousse

Portwein – Zwetschgen /Zwetschgensorbet
Gingerbread Mousse / Port Wine Plums / Plum Sorbet

Menüpreis	3 Gänge (Vorspeise oder Zwischengericht / Hauptgang / Dessert)	€ 69,--
	4 Gänge	€ 79,--

Dessert

Schwarzwälder Kirsch

Kirschsorbet / Kirschwasser- Ganache

Black Forest Cherry / Cherry sorbet / Kirschwasser Ganache

15 €

Lebkuchenmousse

Portwein – Zwetschgen /Zwetschgensorbet

Gingerbread Mousse / Port Wine Plums / Plum Sorbet

16 €

Tiramisu

weißes Kaffeeeis / Espresso Espuma

Tiramisu / White Coffee Ice Cream / Espresso Foam

15 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 Portion of Sorbet / Ice Cream

6 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Selection of Cheese / Fig - Mustard / Walnuts

22 € (im Menü +3,--)

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.