



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Suppe / Kokos / Rotgarnele

Atlantic lobster / soup / coconut / red shrimp

25 €

Unsere Gänseleber-Terrine

Zartbitter / Orange / Brioche

Goose liver terrine / dark chocolate / orange / brioche

29 €

Zwischengerichte

Brotsalat

Croutons / Parmesan / Tomate

Bread salad / Croutons / Parmesan / Tomato

18 €

Pulpo

Rote Bete / Rucola / Balsamico

Octopus / Beetroot / rocket salad / balsamic

24 €

Hamachi

Baby-Fenchel / Passionsfrucht / Olivenöl

Hamachi / Baby Fennel / Passion Fruit / Olive Oil

24 €



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Hauptgänge

Duett vom Weidekalb / Rücken und Backe

Bärlauch Gnocchi / Marktgemüse / Glace de viande
Veal duet / back and cheek / Wild garlic gnocchi / market vegetables
48 €

Unsere besondere Empfehlung

Medaillon vom heimischen Reh

Trüffel-Kartoffel- millefeuille / Erbsen / Cassis
Medallion of local venison / Truffle- potato- millefeuille / peas / cassis
54 €

Medaillon vom Rind mit Gänseleber

Glace de porto / Maispolenta / Specktomate
Beef medallion with goose liver / corn polenta / bacon- tomatoes
46 €

Seeteufel (Angelware)

Bouillabaisse- Risotto / Krustentierschaum
Monkfish / Bouillabaisse- Risotto / Crustacean sauce
52 €

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

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

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauch Gnocchi

Parmesan /getrocknete Tomate / Cashew Kerne
Wild Garlic Gnocchi / Parmesan / Sundried Tomato / Cashew Nuts



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Menü

Hummlischer Genuss

Amuse Bouche

*

Atlantik-Hummer

Suppe / Kokos / Rotgarnele

Atlantic lobster / soup / coconut / red shrimp

*

Hamachi

Baby-fenchel / Passionsfrucht / Olivenöl

Hamachi / Baby fennel / Passion fruit / Olive oil

*

Seeteufel (Angelware)

Bouillabaisse-Risotto / Krustentierschaum

Monkfish / Bouillabaisse risotto / Crustacean sauce

oder

Medaillon vom heimischen Reh

Trüffel-Kartoffel- millefeuille / Erbsen / Cassis

Medallion venison / Truffle- potato- millefeuille / peas / cassis

*

Kleine Erfrischung

Passionsfrucht Sorbet

Little refreshment / Passion fruit sorbet

*

Callebaut Schokolade

Karamell / Ananas / Basilikum

Callebaut Chocolate / Caramel / Pineapple / Basil

Menüpreis:

3 Gang (Suppe oder Hamachi / Hauptgang / Dessert oder Käse) / Erfrischung ist immer dabei

€ 79,--

4 Gang

€ 95,--



Die Reichsstadt
Moderne aus Tradition

Dessert

Zitronentarte mit Meringue

Joghurt- Basilikum- Sorbet

Lemon tart with meringue Yogurt and basil sorbet

12 €

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Himbeersorbet

Mousse au chocolat / raspbeery

13 €

Cafe Gourmand

Süße Leckereien mit Espresso

Cafe Gourmand / Sweet treats with espresso

18 €

1 Kugel Sorbet / Eis

1 sorbet / Eis

5,50 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Cheese selection / fig mustard / walnut

22 €