

À la Carte

Vorspeisen

Atlantik-Hummer

Suppe / Kokos / Rotgarnele

Atlantic lobster / soup / coconut / red shrimp

26 € Aufpreis im Menü + 4 €

Wildconsommé

Wurzelgemüse / Trüffelklößchen / Sherry

Consommé / root vegetables / truffle dumpling / sherry

18 €

Barbarie-Ente

Feldsalat / Croutons / Speck

Duck / lamb's lettuce / croutons / bacon

21 €

Schottischer Wildlachs (gebeizt)

Apfel/Rote Bete/Kaffee

Beetroot / apple / salmon / coffee

24 €

Zwischengerichte

Unsere Gänseleber-Terrine

Zartbitter / Orange / Brioche

Foie gras / dark chocolate / orange / brioche

30 € Aufpreis im Menü +4 €

Kohlrabi Dim Sum

Trüffel / Frischkäse / Kartoffel

Turnip cabbage / truffle / cream cheese / potato

19 €

Hauptgänge

Duett vom Weidekalb

Wirsing / getrüffeltes Kartoffel-Mille-Feuille / Glace
variation of veal / truffle-potato mille-feuille/savoy cabbage
48€

Loup de Mer

Spinat / Trüffel / Kartoffel
Sea bass / spinach / truffle / potato
51€ Aufpreis Im Menü + 4 €

Stundenei

Spinat / Trüffel / Kartoffel
Slow-cooked egg / spinach / truffle / potato
26€

Heimisches Reh

Marone / Wirsing / Trüffel
Venison / chestnut / savoy cabbage / truffle
54 € Aufpreis Im Menü + 4 €

Unser Klassiker

Badischer Zwiebelrostbraten

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

Sie stellen Sich Ihr eigenes Menü zusammen zum Vorteilspreis

3 Gänge € 70 Vorspeise **oder** Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

4 Gänge € 85 Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Dessert

Schwarzwälder Kirsch

Biskuit / Kirschwasser / Schokolade

Black Forest / biscuit / cherry / chocolate

18 €

Karamell

Törtchen / Orange / Callebaut Gold

Caramel / tart / orange / Callebaut gold

18 €

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Feigensenf / Walnuss

Cheese selection from Affineur Waltmann / fig mustard / walnut

20 €

Im Menü + 3 €

Sie stellen sich Ihr eigenes Menü zusammen zum Vorteilspreis

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

4 Gänge € 95 Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Genuss Menü

Amuse Bouche

*

Atlantik-Hummer

Suppe / Rotgarnele / Kokosnuss
Atlantic lobster / soup / red shrimp / coconut

*

Schottischer Wildlachs gebeizt

Apfel / Rote Bete / Kaffee
Beetroot / apple / salmon / coffee

*

Bretonische Jakobsmuschel

Grapefruit / Blumenkohl / Haselnuss
Scallop / grapefruit / cauliflower / hazelnut

*

Kohlrabi Dim Sum

Frischkäse / Trüffel / Kartoffel
Turnip cabbage / truffle / cream cheese / potato

*

Heimisches Reh

Marone / Wirsing / Trüffel
Venison / chestnut / savoy cabbage / truffle

*

Schwarzwälder Kirsch

Biskuit / Kirschwasser / Schokolade
Black Forest / biscuit / cherry / chocolate

*

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Cheese selection from Affineur Waltmann

Menüpreis	4 Gang	90	Weinbegleitung	4 Gang	60
	5 Gang	105		5 Gang	75
	6 Gang	115		6 Gang	85

Monats Menü

Amuse Bouche

*

Wildconsommé

Trüffelklöchen / Wurzelgemüse / Sherry
Consommé / truffle dumpling / root vegetables / sherry

*

Feldsalat

Speck / Croutons / Apfel
Lamb's lettuce / bacon / croutons / apple

*

Duett vom Weidekalb

Wirsing / getrüffletes Kartoffel-Mille-Feuille / Glace
Variation of veal / truffle-potato mille-feuille / savoy cabbage / glace

*

Mousse au Chocolat

Sorbet

Menüpreis € 69

Das Monats-Menü wird ausschließlich in kompletter Menüfolge angeboten

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.