

A la Carte

Vorspeise

Atlantik Hummer

Suppe/ Ravioli/ Rotgarnele/ Tobinambur
Atlantic lobster Soup / Ravioli/ red shrimp/ tobinambur
26 € Aufpreis im Menü + 4 €

Essenz vom Kikok Huhn

Wurzelgemüse / Trüffelklößchen / Sherry
Chicken / Consomme / root vegetables / trufledumpling / sherry
18 €

Schottischer Wildlachs gebeizt

Apfel / rote Bete / Kaffee
Beetroot / Apple / salmon / coffee
24 €

Zwischengericht

Unsere Gänseleber Terrine

Portweinzwetschge / Mais / Brioche
Foie gras / Port wine plums / corn / brioche
30 € Aufpreis im Menü +5 €

Ente a l'orange

Kumpquat / Bao / Pani Puri
Duck a l'orange / Kumpquat / Bao / Pani Puri
28 € Aufpreis im Menü + 3 €

Butternut Kürbis

Kräutersaitling / Walnuss / Enoki
Herb mushroom / butternut pumpkin / walnut / enoki
24 €

Hauptgang

Variation vom Weidekalb

Pfifferlinge / Kartoffel – Mille feuille / Petersilienwurzel

Variation of Veal / Potatoe mille feuille / Parsley root

46 €

Yellowfin Thunfisch

Sepia Tagliatelle / Gochajang / Zuckerschoten

Yellowfin tuna / Sepia Tagliatelle / Gochajang / Sugar snap peas

51 € Aufpreis Im Menü + 6 €

FrISChe Pfifferlinge und Steinpilze

Hausgemachte Pasta / Frühlingszwiebel / Parmesan

Chanterelles / Porccini / Pasta / Parmesan cheese

38 €

Heimisches Reh

Pommes Dauphine / Pfifferlinge / Sweet Drops

Domestic deer / Fries Dauphine / Chanterelles / Sweet Drops

56 € Aufpreis Im Menü + 10 €

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 € 95 Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Dessert

Tarte

Zwetschge / Vanille / Zimt
Tarte / Plum / Vanille / Cinnamon
18 €

Mousse au Chocolat

Callebaut Schokolade / Himbeere / Sorbet
Callebaut chocolate / raspberry / sorbet
18 €

Café Gourmand

Espresso / Tartelett / Sorbet / Mousse au Chocolat
Café Gourmand / Espresso / tartlet / sorbet / chocolate mousse
24 €
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 € 95 Vorspeise / Zwischengericht / Hauptgang / Dessert

Genuss Menü

Amuse Bouche

*

Atlantik Hummer

Suppe / Ravioli / Rotgarnele / Tobinambur
Atlantic lobster Soup / Ravioli / red shrimp / tobinambur

*

Ente a l'orange

Kumpquat / Bao / Pani Puri
Duck a l'orange / Kumpquat / Bao / Pani Puri

*

Butternut Kürbis

Kräutersaitling / Walnuss / Enoki
Herb mushroom / butternut / walnut / enoki

*

Yellowfin Thunfisch

Sepia Tagliatelle / Gochajang / Zuckerschoten
Yellowfin tuna / Sepia Tagliatelle / Gochajang / Sugar snap peas

oder

Heimisches Reh

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

*

Zwetschge

Schwarzer Sesam / Weißeschokolade
Plum / Black sesame / white chocolate

*

Käseauswahl vom Affineur Waltmann

Cheese selection from Affineur Waltmann

| | | | | | |
|-----------|--------|-----|----------------|--------|----|
| Menüpreis | 4 Gang | 115 | Weinbegleitung | 4 Gang | 60 |
| | 5 Gang | 125 | | 5 Gang | 75 |
| | 6 Gang | 130 | | 6 Gang | 85 |

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.