

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 €

Kräutersaitling

Butternut Kürbis / Walnuss / Enoki
Herb mushroom / butternut pumpkin / walnut / enoki
21 €

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

49 €

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

52 €

Aufpreis Im Menü + 6 €

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

*

Schottischer Wildlachs gebeizt

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

*

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	105	Weinbegleitung	4 Gang	60
	5 Gang	115		5 Gang	75
	6 Gang	125		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.