MENU

AMUSE BOUCHE SURPRISE

TERRINE VON GÄNSELEBER
rotes Portweingelee | grüner Apfel & Sellerie in Texturen

2022 DURBACHER PLAUELRAIN
Auslese VDP. Erste Lage | Weingut Andreas Laible | Durbach

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL
weißer Trüffelschaum | Herbsttrompeten | Vanille | Kürbis

+ gehobelter Trüffel € 18,00 pro Gramm

2022 PATRONAS
Weißburgunder – HAHLEN– | Weingut Killian Hunn | Gottenheim

WOLFSBARSCH – KROSS GEBRATEN –
Chorizo | Salade Niçoise

2023 HILSBACH
Chardonnay Reserve | Weingut Heitlinger | Östringen

ERFRISCHUNG

RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH
Piemonteser Haselnuss | Topinambur | eingelegte Brombeere

2022 QUARZPORPHYR SYRAH
Weingut Kopp | Sinzheim

DUNKLE SCHOKOLADE & KUMQUATS
Orangenhippen | Kumquats | Chantilly

2018 LAUFENER ALTENBERG
Ruländer Auslese >Edition No. 5< | Winzerkeller Auggener Schäf

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

2022 C A L M O
Rotwein Cuvée | Qualitätswein trocken | Weingut Martin Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt

PETIT FOURS

3-GÄNGE EUR 98,00 – Gänseleber oder Jakobsmuschel, Wolfsbarsch oder Reh & Dessert oder Käse

4 GÄNGE EUR 125,00 – Gänseleber oder Jakobsmuschel, Dessert oder Käse

5 GÄNGE EUR 159,00 – Dessert oder Käse

6 GÄNGE EUR 169,00

– Die Menüpreise verstehen sich inklusive Brot & Butter. –

3 WEINE	EUR 44,00
4 WEINE	EUR 59,00
5 WEINE	EUR 69,00
6 WEINE	EUR 79,00

Die Informationen zu den in unseren Speisen verwendeten allergenen Zutaten und Zusatzstoffe halten wir in einer separaten, schriftlichen Dokumentation für Sie bereit.

KALTE VORSPEISEN — EUR

GEMÜSEGARTEN „COLOMBI“ 30

TERRINE VON GÄNSELEBER 42
rotes Portweingelee | grüner Apfel & Sellerie in Texturen

WARME VORSPEISE

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL 39
weißer Trüffelschaum | Herbsttrompeten | Vanille | Kürbis
+ gehobelter Trüffel € 18,00 pro Gramm

RAVIOLI VOM KAISERGRANAT 42
Rote Bete Gelee | Perigord Trüffelsud

HAUPTGERICHTE

FILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE „ROSSINI“ 54
Sauce Perigord | gebratene Gänseleber

FILET VOM WEISSEN HEILBUTT 65
weißer Trüffelschaum | Blattspinat | Risoni **+ gehobelter Trüffel € 18,00 pro Gramm**

TAUBE – IN ZWEI GÄNGEN – 65

1. Gang TAUBENRAGOUT
Taubenherz | Taubenleber | Nussbutterschaum

2. Gang TAUBENBRUST – AN DER KARKASSE GEBRATEN –
Rouennaiser Sauce

DESSERTS

DUNKLE SCHOKOLADE & KUMQUATS 21
Orangenhippen | Kumquats | Chantilly

AUFGESCHLAGENE CRÈME 21
VON VALRHONA « INSPIRATION FRAMBOISE »
Luftschokolade | Karamellgel | gefüllte Himbeeren | Schokoladenchips

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN ab 20

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.

Bestellannahme bis 20.45 Uhr.
Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.

Unser Servicepersonal freut sich, Ihnen vegane / vegetarische Speisen zu empfehlen.