



## MENU DE LA SAISON

### OUVERTURE



#### GELBSCHWANZMAKRELE

– GEFLÄMMT –

Tomatenragout | Mandeln  
Ajoblanco



#### TRANCHE VOM STEINBUTT

Rahmpfifferling | Liebstöckelcreme  
gegrillter Frühlingslauch



#### RÜCKENFILET VOM GLOTTERTÄLER REH

Pfefferkruste  
cremiger Wirsing | Steinpilze  
Aprikosenknödel



#### KÄSE VOM WAGEN

### ODER

#### ERDBEERTÖRTCHEN

dunkle Schokolade  
Macaron | Tonkabohneneis



### FRIANDISE

**EUR 98,00 PRO PERSON**

als 3-Gang Menü – ohne Steinbutt –  
pro Person EUR 85,00

## MENU DU CHEF

### OUVERTURE



#### GÄNSELEBERTERRINE

Johannisbeeren | Gewürzschokolade



#### KAISERGRANAT – SAUTIERT –

Romanasalat | Kaperncreme  
Apfelsud | Schwarzwälder Schinken



#### BRETONISCHE ROUGET BARBET

Tomaten-Jus  
Bohnen-Artischocken-Cassoulet



#### MEDAILLON VOM KALBSFILET

Harissa-Jus  
bunte Karotten vom Lindenbrunnenhof  
Chioggia-Bete



#### CHAMPAGNERCREME

Melonensalat | Mojito-Sorbet



#### KIRSCHWASSERMOUSSE

Manjari Schokolade  
Kirschen | weißes Schokoladeneis



### FRIANDISE

**EUR 139,00 PRO PERSON**

als 5-Gang Menü – ohne Champagnercreme –  
pro Person EUR 133,00

– nur tischweise,  
unterschiedliche Anzahl der Gänge möglich –

Sollten Sie einzelne Gänge aus den Menüs austauschen, behalten wir uns einen kleinen Aufpreis vor.



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

Bestellannahme bis 21.00 Uhr.

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



## KALTE VORSPEISEN

EUR

GELBSCHWANZMAKRELE – GEFLÄMMT –  
Tomatenragout | Mandeln | Ajoblanco

34

GÄNSELEBERTERRINE  
Johannisbeeren | Gewürzschokolade

38

## SUPPEN

BADISCHE RAMENSUPPE VON DER WACHTEL  
Spätzle | Shiitake-Pilze | Miso | Frühlingslauch

18

ARTISCHOCKENCREMESUPPE  
Paprika | Bohnen | Kalbsbries | Basilikum

18

## HAUPTGERICHTE

BRETONISCHE ROUGET BARBET  
Tomaten-Jus  
Bohnen-Artischocken-Cassoulet

44\* | 52

TRANCHE VOM STEINBUTT  
Rahmpfifferling  
Liebstöckelcreme | gegrillter Frühlingslauch

42\* | 50

RÜCKENFILET VOM GLOTTERTÄLER REH  
Pfefferkruste  
cremiger Wirsing | Steinpilze | Aprikosenknödel

50

MEDAILLON VOM KALBSFILET  
Harissa-Jus  
bunte Karotten vom Lindenbrunnenhof | Chioggia-Bete

52

## DESSERTS

KÄSE VOM WAGEN

ab 18

KIRSCHWASSERMOUSSE  
Manjari Schokolade | Kirschen | weißes Schokoladeneis

18

ERDBEERTÖRTCHEN  
dunkle Schokolade | Macaron | Tonkabohneneis

18

### \* ALS VORSPEISE

#### Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff / 2 = koffeinhaltig / 3 = chininhaltig  
4 = mit Konservierungsstoff / 7 = mit Antioxidationsmittel  
8 = mit Aromastoffen / 13 = mit Phosphat

Sollten Sie von Allergien betroffen sein,  
wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter,  
diese halten eine Liste mit den enthaltenen Allergenen für Sie bereit.