



MENU DE LA SAISON

OUVERTURE



DREIERLEI VOM RIND

Bärlauch-Creme
Meerrettich | Kartoffelschaum | geräucherter Aal



GEANGELTER STEINKÖHLER

Kaviar-Schnittlauch-Velouté
Fenchel | Passepierre | Kapern



MEDAILLON VOM KALBSFILET

Estragon-Jus
Kalbspraline | Erbsen | Spargel
Morchel-Crêpe-Lasagne



KÄSE VOM WAGEN

ODER

HIMBEER-JOGHURT SAVARIN

Mango
Mandelhippe | Topfen-Limoneneis



FRIANDISE

EUR 98,00 PRO PERSON

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

MENU DU CHEF

OUVERTURE



GELBSCHWANZMAKRELE

Tapioka | Gurkenperlen | Yuzu



POELIERTER GLATTBUTT

Verjus | Weintrauben | Schnecken
Blumenkohl-Pumpenickel-Couscous



SALZWIESEN-LAMM

Bärlauch | breite Bohnen
Artischocke | Mandel



ENTENBRUST

Cashew-Rosinenkruste | Kardamom-Schmorjus | Granatapfel
Frühlingslauch | Petersilien-Quinoa



CHAMPAGNER-SORBET

Rhabarber-Hibiskus-Confit
karamellierte Piemonteser Haselnüsse



GEEISTES ERDBEER-TIRAMISU

Schokoladen Crème brûlée
marmoriertes Tahiti Vanilleeis



FRIANDISE

EUR 139,00 PRO PERSON

als 5-Gang Menü -ohne Sorbet-
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

DREIERLEI VOM RIND

34

Bärlauch-Creme
Meerrettich | Kartoffelschaum | geräucherter Aal

GELBSCHWANZMAKRELE

38

Tapioka | Gurkenperlen | Yuzu

SUPPEN

BADISCHE RAMENSUPPE VON DER TAUBE

18

Spätzle | Shii Take Pilze | Miso | Frühlingslauch

BÄRLAUCHCREMESUPPE

18

Tonkabohne | Langostino

HAUPTGERICHTE

POELIERTER GLATTBUTT

44* | 52

Verjus | Weintrauben | Schnecken | Blumenkohl-Pumpernickel-Couscous

GEANGELTER STEINKÖHLER

42* | 50

Kaviar-Schnittlauch-Velouté | Fenchel | Passepierre | Kapern

MEDAILLON VOM KALBSFILET

50

Estragon-Jus | Kalbspraline | Erbsen | Spargel | Crêpe-Lasagne

ENTENBRUST

52

Cashew-Rosinenkruste | Kardamom-Schmorjus | Granatapfel | Frühlingslauch | Petersilien-Quinoa

DESSERTS

KÄSE VOM WAGEN

16

GEEISTES ERDBEER-TIRAMISU

18

Schokoladen-Crème brûlée | marmoriertes Tahiti-Vanilleeis

HIMBEER-JOGHURT SAVARIN

18

Mango | Mandelhippe | Topfen-Limoneneis

* 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.