



Kalte Vorspeisen

EUR

Délice von der Ente
mit roter Bete, gepickelten Champignons und Gurke 24

Marinierte Gelbschwanzmakrele
mit zweierlei von der Karotte, Mandel-Crunch und gebackener Reisrolle 26

Suppen

Badische Ramensuppe mit Schwarzwald Miso und gestocktem Eigelb 14

Cremesuppe von Sellerie und Apfel mit Steinbutt und Petersiliencreme 17

Warme Vorspeise

Seezungenfilet
mit Paprika-Oliven-Nage, Fenchelpüree und Artischockentempura 28

Kaninchen Pot-au-feu
auf Zucchini-Chorizo-Ragout mit Perlzwiebeln mit Agnolotti 26

Hauptgerichte

Tranche vom Wolfsbarsch
auf karamellisiertem Spitzkohl, mit Hagebutte und Nussbutter-Kartoffeln 45

Tranche vom weißen Heilbutt auf Kürbisgemüse
mit Blumenkohl-Gremolata und krossen Kartoffel-Speck-Krusteln 44

Lammrücken mit Olivenkruste auf Rosmarinjus
mit weißen Bohnen, konfiertes Kirschtomate und Pommes Anna 44

Rücken vom Dammhirsch mit Johannisbeere
und gebratener Petersilienwurzel, cremigem Wirsing und Grießknödeln 48

Desserts

Käse vom Wagen 14

Kokos Macaron mit Limonencreme, Mango Ragout, Schokoladen-Passionsfruchteis 16

Moelleux von der Manjari-Schokolade mit Birne, Haselnüssen und Sauerrahmeis 16

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.