



Menu de la Semaine

Ouverture



Roulade vom Kalbstafelspitz
mit Ricotta-Kapern, Oliven
und Balsamico-Steinchampignons



Tranche vom weißen Heilbutt
mit Tomaten-Kapern-Gremolata
Fenchelgemüse, glasierten Buchenpilzen
und Artischocken-Tortellini



Brombeer Panna Cotta
mit Vanilleschaum
Mandel Crumble und Baileys-Eis



Friandise

pro Person EUR 68,00

Menu de la Saison

Ouverture



Gänseleber Terrine
mit Tonkabohne, Cru de Cacao
marinierten Brombeeren und Brioche



Jakobsmuschel mit Hummerjus
auf Paprika-Pinienkern-Chutney und Couscous



Rehrücken mit Haselnusskruste
dazu glasierter Pfirsich, Brokkoliflan
gebratener Brokkoli und Schupfnudeln



Passionsfrucht-Parfait
mit zweierlei von der Banane und Kokosnuss



Friandise

pro Person EUR 85,00

Menu du Chef

Ouverture



Carpaccio vom gebeizten Seeteufel
mit Limette, Paprika Duxelles, gepickelten roten Zwiebeln und Mais Chips



„Badische Ramensuppe“ - Kraftbrühe von der Taube
mit Lauch, Karotten, Spätzle, Steinpilzen und Ei



Kalbsbäckchen-Tortellini
mit Schalotten-Frühlingslauch-Vinaigrette, Burrata und neuen Kartoffeln



Filet vom Rotbarsch mit Zitrone und Thymian gebraten
auf Zucchini-Bohnenragout, rotem Zwiebelconfit und Kartoffelstampf



Bretonischer Lammrücken mit Pestojus
dazu gebratene Wassermelone, Zuckerschoten und Kartoffel-Oliven Crêpe



Mille-feuille von Verbene und Feige
mit marmorierten Sauerrahmeis



Friandise

pro Person EUR 125,00

als 5-Gang Menü -ohne Kalbsbäckchen-Tortellini- pro Person EUR 105,00

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



Kalte Vorspeisen

EUR

Auberginenkaviar mit Quinoa und Kichererbsen
dazu bunte Karotten, Finger Limes
und Joghurt Espuma

18

Roulade vom Kalbstafelspitz
mit Ricotta-Kapern, Oliven
und Balsamico-Steinchampignons

22

Carpaccio vom gebeizten Seeteufel
mit Limette, Paprika Duxelles
gepickelten roten Zwiebeln und Mais Chips

26

Gänseleber Terrine
mit Tonkabohne, Cru de Cacao
marinierten Brombeeren und Brioche

30

Suppen

Gazpacho von Erbse und Sauerampfer
mit Chili, Ingwer und Ceviche vom Langustino

12

„Badische Ramensuppe“ - Kraftbrühe von der Taube
mit Lauch, Karotten, Spätzle, Steinpilzen und Ei

12

Warme Vorspeisen

Kalbsbäckchen-Tortellini
mit Schalotten-Frühlingslauch-Vinaigrette
Burrata und neuen Kartoffeln

30

Taubenbrust und geschmolzene Entenleber
mit Trüffeljus, Selleriecreme und Safran-Trauben

36

Jakobsmuschel mit Hummerjus
auf Paprika-Pinienkern-Chutney, Chicorée
und Couscous

36



Fischgerichte

EUR

Seezunge im Ganzen gebraten
mit Mandel-Petersilien-Schmelze
cremigem Spinat und Pommes Rissolées

44

Filet vom Rotbarsch
mit Zitrone und Thymian gebraten
auf Zucchini-Bohnenragout, rotem Zwiebelconfit und Kartoffelstampf

46

Tranche vom weißen Heilbutt
mit Tomaten-Kapern-Gremolata
Fenchelgemüse, glasierten Buchenpilzen und Artischocken-Tortellini

48

Hauptgerichte

Perlhuhnbrust mit Auberginenconfit gefüllt
dazu Pfifferlinge, grüner Spargel, konfierte Tomaten
und Kartoffel-Trüffelgratin

42

Rehrücken mit Haselnusskruste
dazu glasierter Pfirsich, Brokkoliflan
gebratener Brokkoli und Schupfnudeln

46

Bretonischer Lammrücken mit Pestoju
dazu gebratene Wassermelone, Zuckerschoten
und Kartoffel-Oliven Crêpe

46

Spezialempfehlung ab zwei Personen

Côte de Bœuf
an Bohnengemüse und sautierten Pfifferlingen
dazu Pommes Dauphine mit Chorizo
(Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)

pro Person 48

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.