

MENU

OUVERTURE



ELSÄSSER SAIBLING

Tomate | Holunderblüte | Spargel
2021 FEIGENWÄLDCHEN RIESLING
Qualitätswein | Weingut Kopp | Sinzheim



SAUTIERTER KAISERGRANAT

Escabeche | Spitzkohl | rote Spitzpaprika
2022 LAUFENER ALTENBERG
Weißwein Cuvée | Réserve Edition No. 5 | Winzerkeller Auggener Schäf



BRETONISCHER SEETEUFEL

Orangensauce | Pinienkerne | Fenchelcreme | Passepierre
2022 PATRONAS HAHLN
Weißer Burgunder | Qualitätswein trocken | Weingut Hunn | Gottheim



ERFRISCHUNG



RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH

Wacholderjus | Brombeeren | Pfifferlinge | wilder Spargel
2018 FREIBURGER SCHLOSSBERG
„Kammer“ | Spätburgunder 1G | Weingut Stigler | Ihringen



CHARLOTTE VON ERDBEEREN

Estragon | Mascarpone
2017 DURBACHER PLAUELRAIN
Riesling Auslese | Weingut Schwörer | Durbach



KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

2021 CALMO
Rotwein Cuvée | Qualitätswein trocken | Weingut Martin Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt



PETIT FOURS

3-GÄNGE	EUR 98,00	– Saibling oder Kaisergranat, Seeteufel oder Reh & Dessert oder Käse	3 WEINE	EUR 44,00
4 GÄNGE	EUR 125,00	– Saibling oder Kaisergranat, Dessert oder Käse	4 WEINE	EUR 59,00
5 GÄNGE	EUR 152,00	– Dessert oder Käse	5 WEINE	EUR 69,00
6 GÄNGE	EUR 169,00		6 WEINE	EUR 79,00



– Die Menüpreise verstehen sich inklusive Brot & Butter. –

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.

KALTE VORSPEISEN	EUR
GEPICKELTES GEMÜSE Süßkartoffel rote Bete Wildkräuter	30
ELSÄSSER SAIBLING Tomate Holunderblüte Spargel	39
WARME VORSPEISE	
GEBACKENES KALBSBRIES Wiener Garnitur Bratkartoffeln Beilagensalat	38
SAUTIERTER KAISERGRANAT Escabeche Spitzkohl rote Spitzpaprika	39
HAUPTGERICHTE	
RÜCKEN VOM HEIMISCHEN REH Wacholderjus Brombeeren Pfifferlinge wilder Spargel	52
CHATEAUBRIAND – FÜR ZWEI PERSONEN – Sauce Perigord gebratene Gänseleber Basilikum-Blattspinat Butterbrioche	PRO PERSON 54
BRETONISCHER SEETEUFEL Orangensauce Pinienkerne Fenchelcreme Passepierre	56
ATLANTIK STEINBUTT Sauce Béarnaise Ei Panko weißer Spargel	56
TAUBE – IN ZWEI GÄNGEN –	65
1. Gang TAUBENRAGOUT Taubenherz Taubenleber marinierter Spargel Kartoffelschaum	
2. Gang TAUBENBRUST AM KNOCHEN GEBRATEN Morcheljus grüner & weißer Spargel Erbse	
DESSERTS	
CHARLOTTE VON ERDBEEREN Estragon Mascarpone	21
AUFGESCHLAGENE CRÈME VON VALRHONA « INSPIRATION FRAMBOISE » Luftschokolade Karamellgel gefüllte Himbeeren Schokoladenchips	21
KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER	ab 20



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

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