

# MENU

## OUVERTURE



### TATAR VOM KAISERGRANAT

geräucherte Gänseleber | Gänselebereis | Erbse

2022 PATRONAS HAHLN

Weißer Burgunder | Qualitätswein trocken | Weingut Hunn | Gottenheim



### ATLANTIK STEINBUTT

Sauce Béarnaise | Onsen-Ei | weißer Spargel

2024 CHARDONNAY & WEISSER BURGUNDER >MAGMATIT<

Weingut Abril | Bischoffingen am Kaiserstuhl



### CRÉPINETTE VON DER WACHTEL

ingelegte Bete | Salbei | Ricotta-Gnocchi

2022 OBERBERGENER BASSGEIGE

Grauer Burgunder | Qualitätswein trocken | VDP. Erste Lage | Weingut Franz Keller | Oberbergen



## ERFRISCHUNG



### RÜCKEN VOM ÄBLER LAMM

Gremolatajus | Fèves | Bärlauch | Artischocke

2020 PINOT NOIR

Qualitätswein trocken | Alte Reben | Weingut Sommerhalter | Schliengen-Mauchen



### JOGHURT-LIMONEN-MOUSSE

karamellierter Blätterteig | konfierter Rhabarber | Erdbeersorbet

2023 SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST „BEERENAUSLESE“

edelsüß | Weingut Fritz Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt



### KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

2021 CALMO

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



## PETIT FOURS

3-GÄNGE	EUR 98,00	– Kaisergranat oder Wachtel, Steinbutt oder Lamm & Dessert oder Käse	3 WEINE	EUR 44,00
4 GÄNGE	EUR 125,00	– Kaisergranat oder Wachtel, 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.

<b>KALTE VORSPEISEN</b>	<b>EUR</b>
GEPICKELTES GEMÜSE Süßkartoffel   rote Bete   Wildkräuter	30
TATAR VOM KAISERGRANAT geräucherte Gänseleber   Gänselebereis   Erbse	39
<b>WARME VORSPEISE</b>	
GEBACKENES KALBSBRIES Wiener Garnitur   Bratkartoffeln   Beilagensalat	38
CRÊPINETTE VON DER WACHTEL eingelegte Bete   Salbei   Ricotta-Gnocchi	38
<b>HAUPTGERICHTE</b>	
RÜCKEN VOM ÄBLER LAMM Gremolatajus   Fèves   Bärlauch   Artischocke	54
ATLANTIK STEINBUTT Sauce Béarnaise   Onsen-Ei   weißer Spargel	56
RINDERFILET ROSSINI Sauce Périgourdine   Gänseleber   Blattspinat   Butterbrioche	56
GANZER SEETEUFEL – FÜR ZWEI PERSONEN – mit Fenchelbutter gratiniert   Pastissauce   Fenchel   Bärlauchkartoffeln	PRO PERSON 54
TAUBE – IN ZWEI GÄNGEN – 1. Gang TAUBENRAGOUT Taubenherz   Taubenleber   marinierter Spargel   Bärlauchschaum 2. Gang TAUBENBRUST AM KNOCHEN GEBRATEN Bärlauchjus   Spargel   Morcheln	65
<b>DESSERTS</b>	
JOGHURT-LIMONEN-MOUSSE karamellisierter Blätterteig   konfiertes Rhabarber   Erdbeersorbet	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.