

MENU

OUVERTURE



ATLANTIK HUMMER

eingelegte Navette | Kalbszunge | Erbsen-Minz-Vinaigrette

2022 PATRONAS

Weißburgunder – HAHLEN – | Weingut Killian Hunn | Gottenheim



MARINIERTE GELBFLOSSENMAKRELE

Imperialkaviar | Amalfi Zitrone | Estragon | Acquerello-Risotto

2021 SINZHEIMER KLOSTERGUT FREMERSBERG FEIGENWÄLDCHEN

Riesling | Qualitätswein trocken | Weingut Kopp | Sinzheim



FILET VOM WEISSEN HEILBUTT

Pfifferlinge | Aprikose | Zitronenthymian

2022 LAUFENER ALTENBERG

Weißwein Cuvée | Réserve Edition No. 5 | Winzerkeller Auggener Schäf



ERFRISCHUNG



ENTRECÔTE VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE

Café de Paris | Rindermark | gegrilltes Lauchherz | Pommes Fondant

2024 BISCHOFFINGER ROSENKRANZ

Pinot Noir & Merlot –STEIN– | Weingut Abril | Vogtsburg



GLASIERTES MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE & LAVENDEL

Kaiserstühler Kirsche | Knusperboden | Kakaosablé

2017 DURBACHER PLAUELRAIN

Riesling Auslese | Weingut Schwörer | Durbach



FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

2021 C A L M O

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



PETIT FOURS

3-GÄNGE EUR 98,00 – Hummer oder Gelbflossenmakrele,
Heilbutt oder Färse & Dessert oder Käse

4 GÄNGE EUR 125,00 – Kaisergranat oder Gelbflossenmakrele,
Dessert oder Käse

5 GÄNGE EUR 152,00 – Dessert oder Käse

6 GÄNGE EUR 169,00

– Die Menüpreise verstehen sich inklusive Brot & Butter. –

3 WEINE EUR 44,00

4 WEINE EUR 59,00

5 WEINE EUR 69,00

6 WEINE EUR 79,00



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

KALTE VORSPEISEN EUR

CARPACCIO VON BUNTEN TOMATEN 30

weißer Tomatenschaum | alter Balsamico | gegrillter grüner Spargel | Landbrotchips

ATLANTIK HUMMER 39

ingelegte Navette | Kalbszunge | Erbsen-Minz-Vinaigrette

WARME VORSPEISE

MILCHKALBSBRIES 38

Schnittlauchcreme | gebratene Kartoffel | Kalbskopfsalat

MARINIERTE GELBFLOSSENMAKRELE 39

Imperialkaviar | Amalfi Zitrone | Estragon | Acquerello-Risotto

HAUPTGERICHTE

FILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE „ROSSINI“ 54

Sauce Perigord | gebratene Gänseleber

ATLANTIK STEINBUTT 62

Kalbsjus | Rindermark | junger Lauch | Krause Glucke

TAUBE – IN ZWEI GÄNGEN – 65

1. Gang TAUBENRAGOUT

Taubenherz | Taubenleber | Nussbitterschaum

2. Gang TAUBENBRUST – AN DER KARKASSE GEBRATEN –

Rouennaiser Sauce | Pfifferlinge | Erbse | Sellerie

DESSERTS

GLASIERTES MOUSSE VON WEISSER SCHOKOLADE & LAVENDEL 21

Kaiserstühler Kirsche | Knusperboden | Kakaosablé

AUFGESCHLAGENE CRÈME 21

VON VALRHONA « INSPIRATION FRAMBOISE »

Luftschokolade | Karamellgel | gefüllte Himbeeren | Schokoladenchips

FRANZÖSISCHE KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN ab 20

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.



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