MENU

OUVERTURE

ZWEIERLEI VOM KAISERGRANAT
grüner Apfel | Zitrus | Avocado

2023 MARKGRÄFLER SAUVIGNON BLANC
Qualitätswein trocken | Weingut Martin Waßmer | Bad Krozingen-Schlatt

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL
Perigord Trüffel | Pinienkerne | Schwarzwurzelfondue | konfierte Kerbelwurzel

2023 BURKHEIMER
Weißburgunder | Qualitätswein trocken | VDP. Ortswein | Weingut Bercher | Burkheim

GEZUPFTER WINTERKABELJAU
Meerrettichespuma | rote Bete | Wurzelgemüse

2023 IHRINGER WINKLERBERG
Grauburgunder | Qualitätswein trocken | VDP. Erste Lage | Weingut Dr. Heger | Ihringen

ERFRISCHUNG

CHALLANS ENTE
Orangensauce | Entenleber | Rotkohl | geschmälzter Kartoffelknödel

2021 OBERROTWEILER SPÄTBURGUNDER
Qualitätswein trocken | VDP. Ortswein | Weingut Salwey | Oberrotweil

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE
gefüllte Himbeeren | Luftschokolade | Himbeersauce | Himbeersorbet

2022 DURBACHER BIENENGARTEN
Riesling | Lagenwein Auslese | Weingut Andreas Männle | Durbach

KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

2022 COLLECTION FURORE
Rotweincuvée | QbA trocken | Weingut Schloss Ortenberg

PETIT FOURS

3-GÄNGE	EUR 98,00	– Kaisergranat oder Jakobsmuschel, Kabeljau oder Ente & Dessert oder Käse
4 GÄNGE	EUR 125,00	– Kaisergranat oder Jakobsmuschel, Dessert oder Käse
5 GÄNGE	EUR 152,00	– Dessert oder Käse
6 GÄNGE	EUR 169,00	

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

GEPICKELTES GEMÜSE — 30
Süßkartoffel | Wildkräuter

ZWEIERLEI VOM KAISERGRANAT — 39
grüner Apfel | Zitrus | Avocado

WARME VORSPEISE

BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL — 39
Perigord Trüffel | Pinienkerne | Schwarzwurzelfondue | konfierte Kerbelwurzel

HAUPTGERICHTE

GEZUPFTER WINTERKABELJAU — 54
Meerrettichespuma | rote Bete | Wurzelgemüse

CHALLANS ENTE — 54
Orangensauce | Entenleber | Rotkohl | geschmälzter Kartoffelknödel

ATLANTIK STEINBUTT — 56
Zedrat Zitrone | Knusperoliven | Steinchampignons

RINDERFILET ROSSINI — 56
Perigord Trüffel | Gänseleber | zweierlei Sellerie

ÄLBLER LAMM – IN ZWEI GÄNGEN – — 68

1. Gang — Ravioli vom Lammbauch
aufgebutterter Gremolata-Sud | Nadelbohnen | Artischocken | Wildkräuter

2. Gang — Rosa gebratener Lammrücken
Kreuzkümmel | Karotte | Walnuss | Auberginencreme

DESSERTS

MOUSSE VON DUNKLER SCHOKOLADE — 21
gefüllte Himbeeren | Luftschokolade | Himbeersauce | Himbeersorbet

CRÈME VON VALRHONA INSPIRATION — 21
« PASSIONSFRUCHT »
marinierte Mango | Mangoknusperblätter | Mangosorbet

KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER — ab 20

Ab sechs Personen servieren wir ausschließlich ein für alle Gäste einheitliches Menü.

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

Bestellannahme bis 20.45 Uhr.
Bitte haben Sie Verständnis, dass unser Restaurant um 23.00 Uhr schließt.