

# MENU

## OUVERTURE



### GEFLÄMMTER KAISERGRANAT

Crustace Glace | Blumenkohl | Petersilie | Eigelbcreme

2022 LAUFENER ALTENBERG

Weißwein Cuvée Réserve | Edition 5 | Winzerkeller Auggener Schäf



### BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL

Nussbutter | Kalbskopf | Spitzkohlsalat | Kartoffel

2023 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY

Weißburgunder | QbA trocken | Weingut Karl H. Johner | Vogtsburg-Bischoffingen



### KROSS GEBRATENE ROTBARBE

Bouillabaisse | Schwertmuschel | Safran | Fenchel | Passepierre

2024 BURKHEIMER GRAUBURGUNDER

Grauburgunder | Qualitätswein trocken | VDP. Ortswein | Weingut Bercher | Burkheim



## ERFRISCHUNG



### FILET VOM WEIDEKALB

Artischocke | Morchelemulsion | Lardo

2022 C A L M O

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



### GEEISTE VANILLECREME

Mango & Passionsfrucht | Baiser | Mangosorbet

2022 DURBACHER BIENENGARTEN

Riesling | Lagenwein Auslese | Weingut Andreas Männle | Durbach



### KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

2022 COLLECTION FURORE

Rotweincuvée | QbA trocken | Weingut Schloss Ortenberg



## PETT FOURS

|         |   |         |           |
|---------|---|---------|-----------|
| 3-GÄNGE | EUR 98,00 – Kaisergranat oder Jakobsmuschel,<br>Rotbarbe oder Weidekalb & Dessert oder Käse | 3 WEINE | EUR 44,00 |
| 4 GÄNGE | EUR 125,00 – Kaisergranat oder Jakobsmuschel,<br>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 |



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<br>Süßkartoffel   rote Bete   Wildkräuter   | 30    |
| GEFLÄMMTER KAISERGRANAT<br>Crustace Glace   Blumenkohl   Petersilie   Eigelbcreme  | 39    |
| <b>WARME VORSPEISE</b>   |       |
| GEBACKENES KALBSBRIES<br>Wiener Garnitur   Bratkartoffel   Beilagensalat   | 38    |
| BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL<br>Nussbutter   Kalbskopf   Spitzkohlsalat   Kartoffel   | 39    |
| <b>HAUPTGERICHTE</b>   |       |
| FILET VOM WEIDEKALB<br>Artischocke   Morchelemulsion   Lardo   | 54    |
| KROSS GEBRATENE ROTBARBE<br>Bouillabaisse   Schwertmuschel   Safran   Fenchel   Passepierre                                | 56    |
| RINDERFILET ROSSINI<br>Perigord Trüffel   Gänseleber   Blattspinat   Böhmischer Knödel                                     | 56    |
| GANZER SEETEUFEL – FÜR ZWEI PERSONEN – PRO PERSON<br>Fenchelbutter & Fenchel   Patis   Blattspinat   Kartoffelmousseline   | 58    |
| ÄBLER LAMM – IN ZWEI GÄNGEN –  | 68    |
| 1. Gang Ravioli vom Lammbauch<br>aufgebutterter Gremolata-Sud   Bohnen-Artischockengemüse   Wildkräuter                    |       |
| 2. Gang Rosa gebratener Lammrücken<br>Auberginencreme   Auberginensalsa   Zucchini   Ofentomate   Römische Nocke           |       |
| <b>DESSERTS</b>  |       |
| GEEISTE VANILLECREME<br>Mango & Passionsfrucht   Baiser   Mangosorbet  | 21    |
| AUFGESCHLAGENE CREME VON DUNKLER SCHOKOLADE<br>Luftschokolade   Karamellgel   Himbeeren   Himbeersorbet   Schokoladenchips | 21    |
| KÄSEAUWAHL 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.