

MENU

OUVERTURE



TERRINE VON GÄNSELEBER

Himbeere | Basilikum | Rhabarber

2020 DURBACHER ÖLBERG

Scheurebe >HS< | Auslese | Weingut Schwörer | Durbach



RAVIOLI VOM KAISERGRANAT

Erbse | Zuckerschote

2024 CHARDONNAY & WEISSER BURGUNDER >MAGMATIT<

Weingut Abril | Bischoffingen



BRETONISCHE SEEZUNGE

Passepierre | Vongole | Fenchel | Mandel | Tomate

2020 ÜRZIGER WÜRZGARTEN

Riesling | Kabinett feinherb | Weingut Markus Molitor | Zeltingen-Rachtig



ERFRISCHUNG



FILET VOM WEIDEKALB

Morcheln | Bärlauch | weißer & grüner Spargel

2020 MERDINGER BÜHL

Spätburgunder Rotwein | Qualitätswein trocken | Weinhaus Heger | Ihringen



GEEISTE VANILLECREME

Schokolade | Exotiksorbet | karamellisierte Ananas

2022 DURBACHER BIENENGARTEN

Riesling | Lagenwein Auslese | Weingut Andreas Männle | Durbach



KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER

2021 C A L M O

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



PETIT FOURS

3-GÄNGE EUR 98,00 – Gänseleber oder Kaisergranat,
Seezunge oder Weidekalb & Dessert oder Käse

4 GÄNGE EUR 125,00 – Gänseleber oder Kaisergranat,
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

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
TERRINE VON GÄNSELEBER Himbeere Basilikum Rhabarber	36
WARME VORSPEISE	
GEBACKENES KALBSBRIES Wiener Garnitur Bratkartoffel Beilagensalat	38
RAVIOLI VOM KAISERGRANAT Erbse Zuckerschote	39
HAUPTGERICHTE	
FILET VOM WEIDEKALB Morcheln Bärlauch weißer & grüner Spargel	54
BRETONISCHE SEEZUNGE Passepierre Vongole Fenchel Mandel Tomate	56
RINDERFILET ROSSINI Sauce Périgord Gänseleber Blattspinat Böhmischer Knödel	56
GANZER SEETEUFEL – FÜR ZWEI PERSONEN – mit Fenchelbutter gratiniert Pastissauce Kartoffelmousseline	PRO PERSON 52
ÄLBLER LAMM – IN ZWEI GÄNGEN –	65
1. Gang Ravioli vom Lammbauch aufgebutterter Gremolata-Sud Bohnen-Artischockengemüse Wildkräuter	
2. Gang Rosa gebratener Lammrücken Auberginencreme Auberginensalsa Zucchini Römische Nocke	
DESSERTS	
GEEISTE VANILLECREME Schokolade Exotiksorbet karamellierte Ananas	21
AUFGESCHLAGENE CREME VON DUNKLER SCHOKOLADE Luftschokolade Karamellgel gefüllte Himbeere 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.