

MENU

OUVERTURE



GÂTEAU VON GÄNSELEBER

Gewürzschokolade | Kaffee | Flugmango

2020 ÜRZIGER WÜRZGARTEN

Riesling Kabinett feinherb | Weingut Markus Molitor | Zeltingen-Rachtig



BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL

Imperialkaviar | Schnittlauch | Pommes Fondant

2022 PATRONAS

Weißburgunder – HAHLEN– | Weingut Killian Hunn | Gottenheim



WOLFSBARSCH – SANFT GEGART –

Bouillabaisse | Vongole | Schwertmuscheln | Passepierre | Fenchel

2024 CHARDONNAY & WEISSER BURGUNDER >MAGMATIT<

Weingut Abril | Bischoffingen



ERFRISCHUNG



RÜCKEN VOM ÄBLER LAMM

Gremolatajus | Wassermelone | Aubergine | Olive

2018 FREIBURGER SCHLOSSBERG

Spätburgunder Rotwein – KAMMER – | VDP.Erste Lage | Weingut Stigler | Ihringen



MOUSSE VON TONKABOHNE

Apfelkompott | Karamell | Butterstreusel

2018 LAUFENER ALTENBERG

Ruländer Auslese >Edition No. 5< | Winzerkeller Auggener Schäf



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 – Gänseleber oder Jakobsmuschel,
Wolfsbarsch oder Lamm & Dessert oder Käse

4 GÄNGE EUR 125,00 – Gänseleber oder Jakobsmuschel,
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
GEMÜSEGARTEN „COLOMBI“	30
ATLANTIK HUMMER	42
Gänseleberais eingelegte Navette Kalbszunge Erbsen-Minz-Vinaigrette	
WARME VORSPEISE	
MILCHKALBSBRIES	38
Schnittlauchcreme gebratene Kartoffel Kalbskopfsalat	
BRETONISCHE JAKOBSMUSCHEL	39
Imperialkaviar Schnittlauch Pommes Fondant	
HAUPTGERICHTE	
FILET VON DER SCHWARZWÄLDER FÄRSE „ROSSINI“	54
Sauce Perigord gebratene Gänseleber	
FILET VOM WEISSEN HEILBUTT	62
Pfifferlinge Aprikose Zitronenthymian	
TAUBE – IN ZWEI GÄNGEN –	65
1. Gang TAUBENRAGOUT	
Taubenherz Taubenleber Nussbitterschaum	
2. Gang TAUBENBRUST – AN DER KARKASSE GEBRATEN –	
Rouennaiser Sauce	
DESSERTS	
MOUSSE VON TONKABOHNE	21
Apfelkompott Karamell Butterstreusel	
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.