MENU

AMUSE BOUCHE
Rotkohl in Texturen | bunte Beten | Radicchio Tardivo | Frisée

ROSETTE VON JAKOBSMUSCHEL
Nussbutter | Kartoffel-Kalbskopfsalat

2023 SCHEUREBE & CHENIN BLANC
Qualitätswein trocken | Weingut Bercher | Burkheim

RAVIOLI VOM KAISERGRANAT
Perigord Trüffel | Rote Bete | Entenleber

2023 CHARDONNAY >ALTE REBEN<
Qualitätswein trocken | Weingut Heinemann | Ehrenkirchen-Scherzingen

ELSÄSSER SAIBLING
– IM TRAMEZZINIMANTEL –
Saiblingskaviar | Rieslingveloute | Blattspinat

2024 BTHVN
Charta Riesling | Weingut Wegeler | Oestrich-Winkel

HEIMISCHER REHRÜCKEN
Pancetta | dreierlei Rosenkohl | Preiselbeeren

2018 FREIBURGER SCHLOSSBERG „KAMMER“
Spätburgunder Rotwein | Qualitätswein trocken | 1 G | Weingut Stigler | Ihringen

BRATAPFELMOUSSE & BRATAPFELEIS
aufgeschlagene Vanille-Mascarpone | karamellisierter Apfel | Rosa-Pfeffer-Hippe

2021 SAINT PATRICK
Beerenauslese | Weingut Karl H. Johner | Vogtsburg-Bischoffingen

KÄSEAUSWAHL VON KÄSE RÜCKER
2019 LAUFENER ALTENBERG
Nebbiolo | trocken | Winzerkeller Auggener Schäf

PETIT FOURS

3-GÄNGE	EUR 98,00	– Jakobsmuschel oder Kaisergranat, Saibling oder Reh & Dessert oder Käse
4 GÄNGE	EUR 125,00	– Jakobsmuschel oder Kaisergranat, 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

KALTE VORSPEISEN — EUR

GEPICKELTES GEMÜSE — 30
Süßkartoffel | Rote Bete | Wildkräuter

ROSETTE VON JAKOBSMUSCHEL — 39
Nussbutter | Kartoffel-Kalbskopfsalat

WARME VORSPEISE

RAVIOLI VOM KAISERGRANAT — 39
Perigord Trüffel | Rote Bete | Entenleber

HAUPTGERICHTE

ATLANTIK STEINBUTT — 56
Pilz-Beurre Blanc | Zedrat Zitrone | Knusperoliven | Pistazie

HEIMISCHER REHRÜCKEN — 56
Pancetta | dreierlei Rosenkohl | Preiselbeeren

RINDERFILET ROSSINI — 56
Perigord Trüffel | Gänseleber | zweierlei Sellerie

ELSÄSSER TAUBE – IN ZWEI GÄNGEN – — 65

1. Gang — Ragout von der Taubenkeule
Taubenleber & -herz | Chicorée

2. Gang — an der Karkasse gebratene Taubenbrust
Five Spice | Mograbieh Couscous | Auberginencreme | Zucchini

DESSERTS

BRATAPFELMOUSSE & BRATAPFELEIS — 21
aufgeschlagene Vanille-Mascarpone | karamellisierter Apfel | Rosa-Pfeffer-Hippe

CRÈME VON VALRHONA INSPIRATION « PASSIONSFRUCHT » — 21
Chartreuse von Mango | Mangosorbet | Vanille-Limettengelee | Kokosschaum

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.

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