

## Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Zweierlei vom Saibling aus Buhlbach  
mit Buttermilchsud, Granny Smith Apfel  
und Brunnenkresse*

*Essenz vom Ochsenschwanz  
mit Schalottenklößchen und Madeira*

*Lackierte Sot-l'y-laisse vom Schwarzfederhuhn  
und Jakobsmuscheltatar mit geröstetem Blumenkohl  
Curry und Haselnüssen*

*Medaillon vom Hirschkalbsrücken  
mit Himbeeressigsauce, Pistazie  
und Knollensellerienocken*

*oder*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet  
mit Urkarottenpüree, Buchenpilzen und Kalbsbackenravioli*

*Komposition von der Badischen Erdbeere  
mit Basilikum, Buttercrumble  
und Erdbeersorbet*

*als 5 Gang-Menu zum Preis von € 115,00*

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht  
zum Preis von € 89,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht  
zum Preis von € 74,00*

## Unser vegetarisches Kaminstubenmenu

*Burratamousse mit gegrillter Zucchini  
Charentais-Melone und Misocrème*

*Crèmesuppe vom Kohlrabi  
mit geschmolzenen Kirschtomaten  
und dunklem Balsamico*

*Gratinierte Spinatteigtaschen  
mit Parmesan und Knoblauch*

*Geschmorter Lauch mit Kartoffelkruste  
Champignonsauce und grünem Spargel*

*Getränkter Karottenkuchen  
mit Sesamkrokanthippe  
karamellisiertem Popcorn und Zitronensorbet*

*als 5 Gang-Menu zum Preis von € 98,00*

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht  
zum Preis von € 78,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht  
zum Preis von € 62,00*

## Die Kaminstube

### Vorspeisen

<i>Roulade von Stubenküken und Taube mit Erbsencrème, mariniertem Rettich und Holunderblütensirup</i>	27,00 €
<i>Zweierlei vom Saibling aus Buhlbach mit Buttermilchsud, Granny Smith Apfel und Brunnenkresse</i>	29,00 €
<i>Burratamousse mit gegrillter Zucchini Charentais-Melone und Misocrème</i>	24,00 €

### Suppen

<i>Essenz vom Ochsenchwanz mit Schalottenklößchen und Madeira</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe vom Kohlrabi mit geschmolzenen Kirschtomaten und dunklem Balsamico</i>	15,50 €

### Zwischengerichte

<i>Lackierte Sot-l'y-laisse vom Schwarzfederhuhn und Jakobsmuscheltatar mit geröstetem Blumenkohl Curry und Haselnüssen</i>	27,00 € als Hauptgericht 34,00 €
<i>Gebratenes Steinbuttfilet in Hummerbisque mit Leipziger Allerlei und Krustentierpraline</i>	32,00 € als Hauptgericht 42,00 €
<i>Gratinierte Spinatteigtaschen mit Parmesan und Knoblauch</i>	23,50 €

### Hauptgerichte

<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Urkarottenpüree, Buchenpilzen und Kalbsbackenravioli</i>	39,00 €
<i>Medaillon vom Hirschkalbsrücken mit Himbeeressigsauce, Pistazie und Knollensellerienocken</i>	38,00 €
<i>Geschmorter Lauch mit Kartoffelkruste Champignonsauce und grünem Spargel</i>	27,00 €
<i>Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit hausgemachten Nudeln oder geschmälzten Serviettenknödeln</i>	26,50 €
<i>Wahlweise mit</i>	
<i>Tranche von der Buhlbacher Lachsforelle</i>	15,00 €
<i>Tournedo vom Rinderfilet</i>	17,00 €

Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,  
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Desserts

*Komposition von der Badischen Erdbeere  
mit Basilikum, Buttercrumble  
und Erdbeersorbet*

*18,00 €*



*Getränkter Karottenkuchen  
mit Sesamkrokanthippe  
karamellisiertem Popcorn und Zitronensorbet*

*18,00 €*



*Dunkles Mousse von der Valrhonachokolade  
mit Kokosbiskuit, Mango, Limettengel  
und Passionsfruchtsorbet*

*18,00 €*

*Vanille-Karamelleis  
mit marinierten Himbeeren  
Tiramisuschäum und Löffelbiskuit*

*16,00 €*



*Dreierlei Sorbets  
mit frischen Früchten  
und Buttercrumble*

*15,50 €*



**Käse**  
*Auswahl europäischer Käse  
mit Trauben  
und Feigensenf*

*16,50 €*

*Dessertweine*

2020  
*Dom Bellegarde*  
*Domaine C. Thibault*  
*Juraçon*

*Glas 0,1 l 16,00 €*



2022  
*“Die kleine Eiszeit”*  
*Eiswein aus Cabernet Cubin & Syrah*  
*Weingut Bernhard Ellwanger*  
*Württemberg*

*Glas 0,1 l 18,00 €*



2007  
*Schweicher Annaberg*  
*Riesling Beerenauslese*  
*Edition Bareiss*  
*Weingut Heinz Schmitt*  
*Mosel*

*Glas 0,1 l 19,00 €*



*Pedro Ximenez Murillo*  
*Lustau*  
*Jerez*

*Glas 5 cl 15,00 €*

**Digestifs**

*Williams  
Reisetbauer  
Österreich*

*4 cl 25,00 €*



*Sauerkirsche  
Weingut Bercher  
Baden*

*4 cl 12,00 €*



*Grappa Riserva  
8 Jahre  
Nonino  
Friaul*

*4 cl 20,00 €*



*Hennessy XO  
Cognac*

*4 cl 28,00 €*



*Glenmorangie Nectar d'Or  
Highlands-Schottland*

*4 cl 16,00 €*