

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Warm geräuchertes Filet vom Faröer Lachs
mit Karottenpüree, Zitrusfrüchten
und Buttermilch*

*Essenz vom Wild aus der Bareiss-Jagd
mit Trüffel und Sellerieklößchen*

*Saiblingsfilet von unserem Forellenhof aus Buhlbach
mit grüner Apfelsauce, Sternanis
und Salzkaramell*

*Tournedo „Rossini“ vom Weiderind
mit gebratener Gänseleber
Blattspinat und Trüffelpüree
oder*

*Rosa gebratener Lammrücken mit Garam Marsala
Kichererbsen und grobem Couscous*

*Crème von Milchreis und Tonkabohne
mit Passionsfrucht-Ganache
Macadamianüssen und Bananensorbet*

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

*Mousse von gebrannten Cashewkernen
mit Preiselbeeren, Sherrygel und altem Balsamico*

*Maiscrèmesuppe
mit Kokosmilch, Curry und Blumenkohl*

*Risotto von Rote Bete mit Ziegenkäse
Walnüssen und Williams Christ Birne*

*Hausgemachte Kräutertagliarini
mit Madeirarahmsauce und gebratenen Steinpilzen*

*Riegel von der Ivoire Schokolade
mit Ragoût von Orangen
und Marzipaneis*

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>Warm geräuchertes Filet vom Faröer Lachs mit Karottenpüree Zitrusfrüchten und Buttermilch</i>	27,00 €
<i>Mousse von gebrannten Cashewkernen mit Preiselbeeren, Sherrygel und altem Balsamico</i>	23,00 €
<i>Sous vide gegarte Barbarie Entenbrust auf weißer Bohnencreme mit fermentiertem Knoblauch und gepickeltem Gemüse</i>	28,00 €

Suppen

<i>Essenz vom Wild aus der Bareiss-Jagd mit Trüffel und Sellerieklößchen</i>	16,50 €
<i>Maiscrèmesuppe mit Kokosmilch, Curry und Blumenkohl</i>	15,50 €

Zwischengerichte

<i>Confiertes Steinbuttfilet mit Artischockenpüree Pinienkernen und Petersilienemulsion</i>	32,00 € als Hauptgericht 42,00 €
<i>Saiblingsfilet von unserem Forellenhof aus Buhlbach mit grüner Apfelsauce, Sternanis und Salzkaramell</i>	27,00 € als Hauptgericht 34,00 €
<i>Risotto von Rote Bete mit Ziegenkäse Walnüssen und Williams Christ Birne</i>	24,00 €

Hauptgerichte

<i>Gegrillter Schweinbauch auf Sauce von getrockneten Aprikosen mit Cole Slaw und Risoleekartoffeln</i>	34,00 €
<i>Tournedo „Rossini“ vom Weiderind mit gebratener Gänseleber, Blattspinat und Trüffelpüree</i>	42,00 €
<i>Rosa gebratener Lammrücken mit Garam Marsala Kichererbsen und grobem Couscous</i>	38,00 €
<i>Hausgemachte Kräutertagliarini mit Madeirarahmsauce und gebratenen Steinpilzen</i>	27,00 €

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

Desserts

*Crème von Milchreis und Tonkabohne
mit Passionsfrucht-Ganache
Macadamianüssen und Bananensorbet*

18,00 €



*Riegel von der Ivoire Schokolade
mit Ragout von Orangen
und Marzipaneis*

18,00 €



*Lauwarmes Mousse au Chocolat
mit Zwetschgenröster, Schokoladencrunch
und Vanilleeis*

18,00 €

*Ragoût und Sorbet von Pflaumen
mit Buchweizen, Sauerrahm
und weißer Schokolade*

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 €