

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Sautierte Jakobsmuscheln mit Crème Fraîche
Imperial Kaviar und Gurken*

*Essenz vom Stubenküken
mit Liebstockelklößchen und Sherrygel*

*Gegrilltes Filet von Loup de Mer im Escabechesud
mit Tomaten
und Schalottenemulsion*

*Medaillon vom Rinderfilet „Stroganoff“
mit Essiggurken
Rote Bete und feinen Nudeln
oder*

*Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Sauerampfersauce
Knollensellerie und Kartoffelnocken*

*Honig-Panna Cotta
mit Badischen Erdbeeren
Vanillecrème 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 gepickeltem Gemüse
schwarzem Knoblauch und Karottenvinaigrette*

*Crèmesuppe vom Bärlauch
mit Erbsen und Haselnüssen*

*Parmesanravioli auf Blattspinat
mit Pinienkerne und Basilikum*

*Acquerellisotto mit Morcheln
Zuckerschoten und Madeirasauce*

*Zitronengrasparfait
mit marinierten Himbeeren
Shisokresse und Ingwer*

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>Tatar vom Kalb mit grünem Apfel, weißem Spargel und Schnittlauch</i>	27,00 €
<i>Burratamousse mit gepickeltem Gemüse schwarzem Knoblauch und Karottenvinaigrette</i>	23,00 €
<i>Sautierte Jakobsmuscheln mit Crème Fraîche, Imperial Kaviar und Gurken</i>	28,00 €

Suppen

<i>Essenz vom Stubenküken mit Liebstöckelklößchen und Sherrygel</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe vom Bärlauch mit Erbsen und Haselnüssen</i>	15,50 €

Zwischengerichte

<i>Gegrilltes Filet von Loup de Mer im Escabechesud mit Tomaten und Schalottenemulsion</i>	29,00 €
<i>als Hauptgericht</i>	34,00 €
<i>Gebratenes Saiblingsfilet von unserem Forellenhof mit Hummersauce Spargelragoût und Krustentiercrème</i>	31,00 €
<i>Parmesanravioli auf Blattspinat mit Pinienkerne und Basilikum</i>	24,00 €

Hauptgerichte

<i>Medaillon vom Rinderfilet „Stroganoff“ mit Essiggurken Rote Bete und feinen Nudeln</i>	41,00 €
<i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Sauerampfersauce Knollensellerie und Kartoffelnocken</i>	43,00 €
<i>Acquerellisotto mit Morcheln, Zuckerschoten und Madeirasauce</i>	28,00 €
<i>Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Neuen Kartoffeln oder Schnittlauchflädle</i>	26,50 €
<i>und dazu:</i>	
<i>kross gebratene Zandertranche</i>	15,00 €
<i>Tournedo vom Rinderfilet</i>	17,00 €
<i>Iberico-Pata Negra-Schinken dünn aufgeschnitten</i>	17,00 €

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

Desserts

*Honig-Panna Cotta
mit Badischen Erdbeeren
Vanillecrème und Erdbeersorbet*

18,00 €



*Zitronengrasparfait
mit marinierten Himbeeren
Shisokresse und Ingwer*

18,00 €



*Ragoût von geschmortem Rhabarber
Mandelbaiser, Hafercrumble
und Rhabarborsorbet*

18,00 €

*Eis von Tonkabohnen
mit marinierten Himbeeren
Haselnuss und Kaffee*

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 €