

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Glasierte Wildgarnelen mit eingelegter Kaki
buntem Rettich und Schnittlauch*

*Essenz vom Wild aus der Bareiss-Jagd
mit karamellisierten Walnüssen und Cassisravioli*

*Filet vom Faröer-Lachs mit Champagner Beurre Blanc
Wirsing und Salzzitrone*

*Tournedo „Rossini“ vom Weiderind
mit gebratener Gänseleber
Blattspinat und getrüffeltem Sahnepüree*

*Mousse von der weißen Valrhonasschokolade
mit Vanillecrème und Hagebutte*

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

*Variation vom Blumenkohl mit Haselnüssen
schwarzem Knoblauch und confiertem Eigelb*

*Crèmesuppe von Pastinaken
mit geschmortem Porree und Nussbutter*

*Tagliolini mit gebratenem Pak Choi
Kräuterseitlingen und Zitronengras*

*Gegrillter Knollensellerie mit Steinpilzen
Pinienkernen und Petersiliensponge*

*Brombeersavarin
mit Walnüssen, Maronen und Brombeersorbet*

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>Gebratene Brust vom Stubenküken mit Petersilienwurzelcrème, grünem Apfel und Meerrettich</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Variation vom Blumenkohl mit Haselnüssen schwarzem Knoblauch und confiertem Eigelb</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Glasierte Wildgarnelen mit eingelegter Kaki buntem Rettich und Schnittlauch</i>	<i>29,00 €</i>

Suppen

<i>Essenz vom Wild aus der Bareiss-Jagd mit karamellisierten Walnüssen und Cassisravioli</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Crèmesuppe von Pastinaken mit geschmortem Porree und Nussbutter</i>	<i>15,50 €</i>

Zwischengerichte

<i>Filet vom Faröer-Lachs mit Champagner Beurre Blanc Wirsing und Salzzitrone</i>	<i>28,00 €</i>	
	<i>als Hauptgericht</i>	<i>37,00 €</i>
<i>Gebratenes Steinbuttfilet mit Kichererbsen Lorbeernage und Zuckerschoten</i>	<i>37,00 €</i>	
	<i>als Hauptgericht</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Tagliolini mit gebratenem Pak Choi Kräuterseitlingen und Zitronengras</i>		<i>24,00 €</i>

Hauptgerichte

<i>Kreation vom Kalb auf Kürbiskernglace mit Madeiraschaum Butternusskürbis und gefülltem Semmelknödel</i>	<i>41,00 €</i>
<i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken mit Preiselbeersauce Birnenchutney, Rosenkohl und Macairekartoffeln</i>	<i>43,00 €</i>
<i>Tournedo „Rossini“ vom Weiderind mit gebratener Gänseleber Blattspinat und getrüffelem Sahnepüree</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Gegrillter Knollensellerie mit Steinpilzen Pinienkernen und Petersiliensponge</i>	<i>28,00 €</i>

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

Desserts

*Mousse von der weißen Valrhonaschokolade
mit Vanillecrème und Hagebutte*

18,00 €



*Brombeersavarin
mit Walnüssen, Maronen
und Brombeersorbet*

18,00 €



*French Toast
mit Pflaumenragoût
Kardamomschaum und Chantily*

18,00 €

*Mascarpone­mousse
mit Ragoût vom Breaburn Apfel
und Pralinéeis*

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 €