

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Ceviche vom Kingfish mit geschmortem Fenchel
und Granny Smith Apfel*



*Essenz von der Maispoularde
mit Sauerampferravioli und Morcheln*



*Sautierte Riesengarnelen auf Zwiebelpüree
mit Joghurt und Zitrone*



*Rosa gebratener Lammrücken mit Crème Fraîche
Tandoori und Gemüse Cous Cous*

oder

*Medaillon vom Hirschrücken aus der Bareiss-Jagd
mit Cassisjus, zweierlei vom Sellerie und Schupfnudeln*



*Geeistes Mousse von der Guanajaschokolade
mit Pistazien und Zitrusfrüchten*

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

*Avocadotatar mit gegrilltem Spargel
und Pinienkernvinaigrette*



*Crèmesuppe vom Badischen Stangenspargel
mit Bärlauchklößchen*



*Geschmorter Kohlrabi mit Walnusscrème
und Estragonemulsion*



*Variation von der Kartoffel mit Gemüsejus
Frühlingsmorcheln und Madeira*



*Geflämmtes Baiser mit Mascarpone mousse
marinierten Erdbeeren und Erdbeersorbet*

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

Ceviche vom Kingfish mit geschmortem Fenchel
und Granny Smith Apfel 27,00 €

Gebratene Brust und gebackene Keule von der Wachtel
mit gepickeltem Gemüse und Erbsencreme 29,00 €

Avocadotatar mit gegrilltem Spargel
und Pinienkernvinaigrette 24,50 €

Suppen

Crèmesuppe vom Badischen Stangenspargel
mit Bärlauchklößchen 18,50 €

Essenz von der Maispoularde
mit Sauerampferavioli und Morcheln 17,50 €

Zwischengerichte

Sautierte Riesengarnelen auf Zwiebelpüree 29,00 €
mit Joghurt und Zitrone als Hauptgericht 34,00 €

Gebratenes Steinbuttfilet mit Safran-Butternage 30,00 €
roter Paprika und fermentiertem Knoblauch als Hauptgericht 36,00 €

Geschmorter Kohlrabi mit Walnusscreme
und Estragonemulsion 23,50 €

Hauptgerichte

Rosa gebratener Lammrücken mit Crème Fraîche
Tandoori und Gemüse Cous Cous 37,00 €

Medaillon vom Hirschrücken aus der Bareiss-Jagd
mit Cassisjus, zweierlei vom Sellerie und Schupfnudeln 38,00 €

Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle 26,50 €

dazu servieren wir Ihnen:

Tournedos vom Rinderfilet 17,00 €

Ibericoschinken 17,00 €

Tranche vom Steinbuttfilet 20,00 €

Variation von der Kartoffel mit Gemüsejus
Frühlingsmorcheln und Madeira 28,00 €

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

Desserts

*Geeistes Mousse von der Guanajaschokolade
mit Pistazien
und Zitrusfrüchten*

18,00 €



*Geflämmtes Baiser
mit Mascarpone mousse
marinierten Erdbeeren
und Erdbeersorbet*

18,00 €



*Vanillemadeleine
mit Popcornschaum, eingelegtem Apfel
und Himbeergel*

18,00 €

*Tiramisutörtchen
mit marinierten Beeren
weißer Schokolade und Espressois*

15,50 €



*Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten
und Buttercrumble*

15,50 €



Käse

*Auswahl europäischer Käse
mit Trauben
und Feigensenf*

16,50 €