

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

<i>Ceviche vom Kingfish mit geschmortem Fenchel und Granny Smith Apfel</i>	27,00 €
<i>Gebratene Brust und gebackene Keule von der Wachtel mit gepickeltem Gemüse und Erbsencreme</i>	29,00 €
<i>Avocadotatar mit gegrilltem Spargel und Pinienkernvinaigrette</i>	24,50 €

Suppen

<i>Crèmesuppe vom Badischen Stangenspargel mit Bärlauchklößchen</i>	18,50 €
<i>Essenz von der Maispoularde mit Sauerampferavioli und Morcheln</i>	17,50 €

Zwischengerichte

<i>Sautierte Riesengarnelen auf Zwiebelpüree mit Joghurt und Zitrone</i>	29,00 € als Hauptgericht 34,00 €
<i>Gebratenes Steinbuttfilet mit Safran-Butternage roter Paprika und fermentiertem Knoblauch</i>	30,00 € als Hauptgericht 36,00 €
<i>Geschmorter Kohlrabi mit Walnusscreme und Estragonemulsion</i>	23,50 €

Hauptgerichte


<i>Rosa gebratener Lammrücken mit Crème Fraîche Tandoori und Gemüse Cous Cous</i>	37,00 €
<i>Medaillon vom Hirschrücken aus der Bareiss-Jagd mit Cassisjus, zweierlei vom Sellerie und Schupfnudeln</i>	38,00 €
<i>Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise neuen Kartoffeln oder Kräuterflädle</i>	26,50 €
<i>dazu servieren wir Ihnen:</i>	
<i>Tournedos vom Rinderfilet</i>	17,00 €
<i>Ibericoschinken</i>	17,00 €
<i>Tranche vom Steinbuttfilet</i>	20,00 €
<i>Variation von der Kartoffel mit Gemüsejus Frühlingsmorcheln und Madeira</i>	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 €


*Mousse von Vollmilchschokolade
und Brombeeren
mit Mandarinengel und Whisky-Rahmeis*

15,50 €



*Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten
und Buttercrumble*

15,50 €



Käse

*Auswahl europäischer Käse
mit Trauben
und Feigensenf*