

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Marinierte Jakobsmuscheln mit Crème Fraîche
Imperial Kaviar und Gurke*

*Essenz vom Stubenküken
mit Thymianklößchen und Sherrygel*

*In Olivenöl confierter schwarzer Kohlenfisch
mit Beurre Blanc, jungen Feves und lila Kartoffeln*

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

oder

*Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit geschmortem Sellerie
Himbeeressig, Pistazie 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 Kohlrabi
mit geschmolzenen Kirschtomaten und dunklem Balsamico*

*Parmesanravioli auf Blattspinat
mit Pinienkernen und Basilikum*

*Mit Pfifferlingen gefülltes Wirsingköpfchen auf Acquerellisotto
mit Gemüse-Portweinjus und Haselnüssen*

*Mousse von der Amalfi-Zitrone mit Mascarponeeis
weißem Schokoladenbrownie und Zitronenmelisse*

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 Granny Smith Apfel, grünem Spargel und Schnittlauch</i>	27,00 €
<i>Burratamousse mit gepickeltem Gemüse schwarzem Knoblauch und Karottenvinaigrette</i>	23,00 €
<i>Marinierte Jakobsmuscheln mit Crème Fraîche, Imperial Kaviar und Gurke</i>	28,00 €

Suppen

<i>Essenz vom Stubenküken mit Thymianklößchen und Sherrygel</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe vom Kohlrabi mit geschmolzenen Kirschtomaten und dunklem Balsamico</i>	15,50 €

Zwischengerichte

<i>Gegrilltes Filet von Loup de Mer im Escabechesud mit Tomaten und Schalottenemulsion</i>	29,00 €	
		als Hauptgericht 37,00 €
<i>In Olivenöl confierter schwarzer Kohlenfisch mit Beurre Blanc, jungen Feves und lila Kartoffeln</i>	31,00 €	
		als Hauptgericht 39,00 €
<i>Parmesanravioli auf Blattspinat mit Pinienkernen 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 geschmortem Sellerie Himbeeressig, Pistazie und Kartoffelnocken</i>	43,00 €
<i>Frische Pfifferlinge in Schnittlauchrahm mit hausgemachten Nudeln oder geschmälzten Serviettenknödeln</i>	26,50 €
<i>und dazu:</i>	
<i>Tournedo vom Rinderfilet</i>	17,00 €
<i>Kross gebratene Zandertranche</i>	15,00 €
<i>Mit Pfifferlingen gefülltes Wirsingköpfchen auf Acquerellisotto mit Gemüse-Portweinjus und Haselnüssen</i>	28,00 €

*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 €



*Mousse von der Amalfi-Zitrone
mit Mascarponeeis
weißem Schokoladenbrownie
und Zitronenmelisse*

18,00 €



*Aprikosen-Nougatcrème
mit Pistazien
Aprikosenragoût und Sorbet*

18,00 €

*Limetten-Joghurtcrème
mit Eis von Mara des Bois Erdbeeren
und Kokosnuss*

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 €