

SPEZIAL MENÜ / special menu

DAS MENÜ / the menu

BACHSAIBLING MIT INGWER UND LIMETTE GEBEIZT ^{F)(A)(S)(I)(9)(Z)(D)(2)(V)(Z)(7)(3)(I)}

OFENSPARGEL, CEVICHESAUCE, WACHTELEI, SAUERKLEE

speckled trout pickled with ginger and lime, oven baked asparagus, ceviche sauce, quail egg, sorrel

KRÄUTER-KARTOFFELWAFFEL ^{F)(A)(S)(I)(9)(Z)(2)(3)(I)}

RAGOUT VON SPARGEL UND ERDBEERE, RHABARBER HOLLANDAISE, BASILIKUM

waffle of herbs and potato, asparagus and strawberry ragout, rhubarb hollandaise, basil

SPARGELCREMESUPPE ^{A)(S)(I)(9)(Z)(D)(Z)(2)}

BÄRLAUCHNOCKEN, LANDBROT-CROUTONS, CHILIÖL

asparagus cream soup, wild garlic, cottage loaf croutons, chili oil

STANGENSPIGEL AUS BADEN UND KROSSE PERLUHNBURST ^{A)(S)(I)(9)(Z)(2)(3)(I)}

SOUFFLIERTE KARTOFFEL, SCHARFE HIMBEERE, ESTRAGONSALSA

asparagus spears from Baden with crispy guinea fowl, prompted potato,

spicy raspberry, tarragon salsa

GEREIFTER CAMEMBERT ^{A)(S)(I)(9)(Z)(D)(3)(I)}

EINGELEGT SCHALOTTEN, KÜMMELEBRIOCHE, PETERSILIENCREME, PAPRIKA

camembert, pickled shallots, caraway brioche, parsley cream, bell pepper

MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VOLLMILCHSCHOKOLADE ^{F)(D)(S)(I)(9)(Z)(D)(3)(3)(I)}

ANANAS, ZITRONENGRASGEL, INGWER

whole milk chocolate mousse, pineapple, lemongrass gel, ginger

DIE WEINE / the wines

SAUVIGNON BLANC

WEINGUT JOHNER, GLADSTONE, NEUSEELAND

CHARDONNAY WESTHOFENER

WEINGUT DREISSIGACKER,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

SCHEUREBE QBA

WEINGUT WAGNER STEMPEL,
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

WEINGUT ALEXANDER LAIBLE,
BADEN, DEUTSCHLAND

10 YEARS OLD TAWNY, TAYLORS PORT

VILLA NOVA DE GAIA, PORTUGAL

CHAMPAGNER COCKTAIL

3 Gänge 58€, mit Wein 89€ - **4 Gänge** 69€, mit Wein 106€ - **5 Gänge** 81€, mit Wein 124€ - **6 Gänge** 92€, mit Wein 141€

3 courses 58€, with wine 89€ - **4 courses** 69€, with wine 106€ - **5 courses** 81€, with wine 124€ - **6 courses** 92€, with wine 141€

VORSPEISEN / *starter*

€

ROMANASALAT S) (15) (19) (20) (23) (27) (31)

BACON, BIO EI*, SARDELLEN, PARMESAN, CAESAR DRESSING

romaine lettuce, bacon, organic egg, anchovies, parmesan, caesar dressing*

13

FELDSALAT V) F) (20) (23) (30)

GERÖSTETE NÜSSE, FEIGEN, CROUTONS, HONIG-SENF DRESSING

lamb's lettuce, roasted nuts, figs, croutons, honey-mustard dressing

13

BACHSAIBLING MIT INGWER UND LIMETTE GEBEIZT F) (15) (19) (20) (21) (27) (31)

MISOSPARGEL, CEVICHESAUCE, WACHTELEI, SAUERKLEE

speckled trout pickled in ginger and lime, miso asparagus, ceviche sauce, quail egg, sorrel

17

BABY CALAMARETTI* A) (15) (19) (20) (28) (29)

SCHWARZE NUSS, ENOKI PILZE, WILDREIS

baby calamaretti, black nut, Enoki mushrooms, wild rice

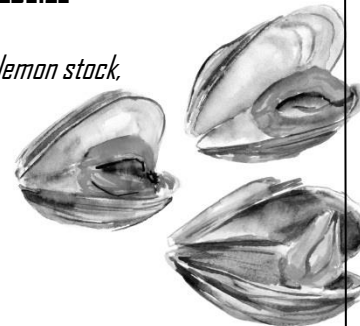
18

CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RIND AUS DER GEWÜRZBEIZE R) (15) (19) (20) (30)

ARGANÖL, LIMONENSUD, WILDKRÄUTER, PARMESANCHIP

pickled black angus beef carpaccio with herbs, argan oil, lemon stock, wild herbs, parmesan crisp

18



**Aus nachhaltigem Fang und Zucht/ from certified fishing and breed*

*Für Informationen bezüglich der Inhaltsstoffe wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal
For information about the ingredients and allergens please contact our service staff*

ZWISCHENGÄNGE / *intermediate course*

€

SPARGELCREMESUPPE A|15|19|20|22

BÄRLAUCHNOCKEN, LANDBROT-CROUTONS, CHILIÖL
asparagus cream soup, wild garlic, cottage loaf croutons, chili oil

16

ESSENZ VON WALDPILZEN A|R|15|19|20|31

KALBSBRIES, MORCHEL, WURZELGEMÜSE
mushroom essence, sweetbread, morel, root vegetable

16



KRÄUTER-KARTOFFELWAFFEL F|A|15|19|22|31

RAGOUT VON SPARGEL UND ERDBEERE, RHABARBER HOLLANDAISE, BASILIKUM
waffle of herbs and potato, asparagus and strawberry ragout, rhubarb hollandaise, basil

16

ROULADE VON JAKOBSMUSCHEL UND TRÜFFEL F|A|15|19|20|29|31

KOHLRABI À LA CRÈME, JUNGER BLATTSPINAT
roulade of scallop and truffle, kohlrabi à la crème, young spinach

18

SPARGEL SAISON *asparagus season*

250g BADISCHER STANGENSPPARGEL 15|19|31

JUNGE KARTOFFELN, SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER
250g asparagus spears from Baden, young potatoes, sauce hollandaise or melted butter

25

120g SERRANO SCHINKEN S|4|12|14|22|23

120g Serrano ham

16

120g GETRÜFFELTER KOCHSCHINKEN S|4|12|14|22|23

120g truffled ham

16

HIERZU EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE FOLGENDEN WEIN:

we recommend the following wine

SCHEUREBE QBA

0,1l 8€

WEINGUT WAGNER STEMPEL, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

0,75l 45€

HAUPTGÄNGE / *main course*

€

TAGLIATELLE MIT SOMMERTRÜFFEL ^{F)(5)(9)(20)}

GEBRATENE PILZE, RUCOLA, GRANA PADANO

tagliatelle with summer truffle, fried mushrooms, rocket, Grana Padano

26

STANGENSPIRGEL AUS BADEN UND KROSSE PERLUHNNBRUST ^{A)(5)(9)(22)(31)}

SOUFLIERTE KARTOFFEL, SCHARFE HIMBEERE, ESTRAGONSALSA

asparagus spears from Baden with crispy guinea fowl, prompted potato, spicy raspberry, tarragon salsa

28

SCHWARZER HEILBUTT IN KRÄUTERCROUTONS* ^{F)(5)(9)(20)(27)}

FRÜHLINGSGEMÜSE, BIDWACHSEI, VERJUS

black halibut in herb croutons, spring vegetables, organic egg, verjus

34

SEETEUFEL MIT PINIENKERNKRUSTE* ^{S)(A)(5)(9)(20)(22)(30)(31)}

PAPRIKA-AUBERGINENGEMÜSE, SERRANO CHIP, ZITRONENCONFIT, AIOLI

monkfish with pine nut crust, steamed bell pepper and eggplant, Serrano crisp, lemon confit, aioli

36

ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RINDERFILET 180g VOM LAVASTEINGRILL ^{A)(R)(5)(9)(22)(31)}

SELLERIEMOUSSELINE, SALATHERZEN, SPECK, SCHWARZER KNOBLAUCH

Argentinean Black Angus beef fillet grilled on lava stones, celery mousseline, lettuce hearts, bacon, black garlic

42

IRISCHES LAMMFILET IM ZUCCHINIMANTEL 170g ^{R)(A)(5)(9)(22)}

BOHNENRAGOUT, FERMENTIERTE PILZCREME, JOGHURT, APRIKOSENJUS

Irish lamb fillet wrapped in zucchini, bean ragout, mushroom cream, yoghurt, apricot jus

38

US CREEK STONE ROASTBEEF 200g VOM LAVASTEINGRILL ^{R)(A)(5)(9)(20)(21)(22)}




SPARGEL AUS BRUCHSAL MIT MISO, RHABARBER, YUZUCREME, KERBELJUS

US creek stone roast beef 200g, asparagus from Germany, miso, rhubarb, yuzu cream, chervil

39

**AUF WUNSCH SERVIEREN WIR NOCH EINE ZUSÄTZLICHE BEILAGE VON DER NÄCHSTEN SEITE.
YOU MAY SELECT ADDITIONAL SIDE DISHES FROM THE NEXT PAGE.**

BEILAGEN / sides

<p style="text-align: right;">€</p> <p>ABRIDO RISOTTO / MIT SOMMERTRÜFFEL <small>F(14)19)</small> 6/ 8,5 PARMESAN, OLIVENÖL <i>Abario risotto / with winter truffle parmesan , olive oil</i></p> <p>GRATINIERTE OFENKARTOFFEL <small>(15)19)31)</small> 6/ 8,5 /MIT SOMMERTRÜFFEL BIDEIGELB, GRUYERE UND SCHNITTLAUCH <i>gratinated oven potato / with summer truffle organic egg yolk, Gruyere and chive</i></p>	<p style="text-align: right;">€</p>  <p>WOKGEMÜSE <small>F(21)24)27)29)</small> 5,5 CASHIEWKERNE, CHILI, KORIANDER, SPROSSEN <i>wok vegetables, cashew nuts, chili, coriander, sprouts</i></p>
 <p>RUCOLASALAT <small>F(15)19)20)23)</small> 4,5 PARMESAN, ALTER BALSAMICO, PINIENKERNE <i>rocket salad, parmesan, aged balsamic vinegar, pine nuts</i></p> <p>BLATTSALAT <small>F(20)23)</small> 4,5 KIRSCHTOMATEN, GURKE, KAROTTE, CROUTONS <i>leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrot, croutons</i></p>	<p>SÜBKARTOFFEL POMMES 7 <i>sweet potato fries</i></p> <p>POMMES 5,5 <i>fries</i></p> <p>KRÄUTERBUTTER <small>F(15)19)</small> 3 <i>butter with herbs</i></p> <p>SOMMERTRÜFFEL MAYONNAISE <small>F(15)19)</small> 5 <i>summer truffle mayonnaise</i></p> 

DESSERT / *dessert*

€

PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA FJSHIDIS)I9)ZD)ZB)3I)

KOKOSNUSS, MANGSORBET, SAFRAN-VANILLECREME

passion fruit panna cotta, coconut, mango sorbet, saffron-vanilla cream

12

VANILLEGANACHE F)ID)IS)I9)ZD)3D)3I)

LITSCHIMOUSSE, RHABARBERBISKUIT, LIMETTENSPHÄRE

vanilla ganache, lychee mousse, rhubarb biscuit, lime sphere

12

MASCARPONECREME F)ID)IS)I9)ZD)3D)3I)

HIMBEERE, WALDMEISTERGRANITÉ, NOUGAT

mascarpone cream, raspberry, sweet woodruff, nougat

13

MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VOLLMILCHSCHOKOLADE F)ID)IS)I9)ZD)3D)3I)

ANANAS, ZITRONENGRASGEL, INGWER

whole milk chocolate mousse, pineapple, lemongrass gel, ginger

13

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION F)A)ID)IS)I6)I9)ZD)3D)3I)

FINGER LIMES, ORANGENBLÜTE

variation of Valrhona chocolate, finger limes, orange blossom

14

KÄSE / *cheese*

ROHMILCHKÄSEAUSWAHL IS)I9)

VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

raw milk cheese selection from maître Affineur Waltmann



€

16