

SPEZIAL MENÜ / special menu

DAS MENÜ / the menu

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

MISOSPARGEL, CEVICHESAUCE, WACHTELEI, SAUERKLEE
speckled trout pickled with ginger and lime, miso asparagus, ceviche sauce, quail egg, sorrel

KRÄUTER-KARTOFFELWAFFEL ^{F)(15)(19)(22)(31)}

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

SPARGELCREMESUPPE ^{A)(15)(19)(20)(22)}

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

STANGENSPIEGEL AUS BADEN UND KROSSE PERLUHNBRUST ^{A)(15)(19)(22)(31)}

SOUFFLIERTE KARTOFFEL, SCHARFE HIMBEERE, ESTRAGONSALSA
asparagus spears from Baden with crispy guinea fowl, prompted potato, spicy raspberry, tarragon salsa

GEREIFTER CAMEMBERT ^{A)(15)(19)(20)(31)}

EINGELEGTE SCHALOTTEN, KÜMMELBRIOCHE, PETERSILIENCREME, PAPRIKA
camembert, pickled shallots, caraway brioche, parsley cream, bell pepper

MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VOLLMILCHSCHOKOLADE ^{F)(10)(15)(19)(20)(30)(31)}

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

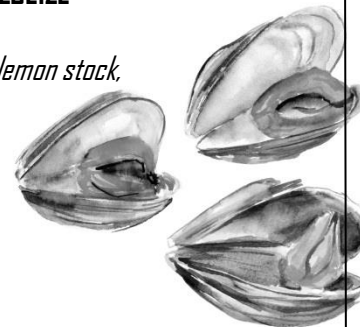
18

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

45€

WEINGUT WAGNER STEMPEL, RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

0,75l

8€

HAUPTGÄNGE / *main course*

€

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

GEBRATENE PILZE, RUCOLA, GRANA PADANO

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

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

SOUFLIERTE KARTOFFEL, SCHARFE HIMBEEREE, ESTRAGONSALSA

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

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

FRÜHLINGSGEMÜSE, BIDWACHSEI, VERJUS

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

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

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

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

BOHNENRAGOUT, FERMENTIERTE PILZCREME, JOGHURT, APRIKOSENJUS

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




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

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>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>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>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>SÜBKARTOFFEL POMMES 7 <i>sweet potato fries</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>POMMES 5,5 <i>fries</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>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 F(10)(15)(19)(20)(26)(31)

KOKOSNUSS, MANGSORBET, SAFRAN-VANILLECREME

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

12

VANILLEGANACHE F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

LITSCHIMOUSSE, RHABARBERBISKUIT, LIMETTENSPHÄRE

vanilla ganache, lychee mousse, rhubarb biscuit, lime sphere

12

ÜBERRASCHUNGSEI GLASHAUS F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

FRISCHKÄSE, MANGO, NOUGAT

surprise egg Glashaus, cream cheese, mango, nougat

13

MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VOLLMILCHSCHOKOLADE F(10)(15)(19)(20)(30)(31)

ANANAS, ZITRONENGRASGEL, INGWER

whole milk chocolate mousse, pineapple, lemongrass gel, ginger

13

VALRHONA SCHOKOLADEN VARIATION F(4)(10)(15)(16)(19)(20)(30)(31)

FINGER LIMES, ORANGENBLÜTE

variation of Valrhona chocolate, finger limes, orange blossom

14

KÄSE / *cheese*

ROHMILCHKÄSEAUSWAHL (15)(19)

VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

raw milk cheese selection from maître Affineur Waltmann



€

16