

# SPEZIAL MENÜ / special menu

## DAS MENÜ / the menu

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

OFENSPARGEL, CEVICHESAUCE, WACHTELEI, SAUERKLEE

*speckled trout pickled with ginger and lime, oven baked 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, KÜMMELEBRIOCHE, PETERSILIENCREME, PAPRIKA

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

### ERDBEERMUSSE F(10) | 15 | 19 | 20 | 30 | 31

VANILLE PARFAIT, FRISCHE BEEREN, CRÈME CHANTILLY

*strawberry mousse, vanilla parfait, fresh berries, cream Chantilly*

## 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*

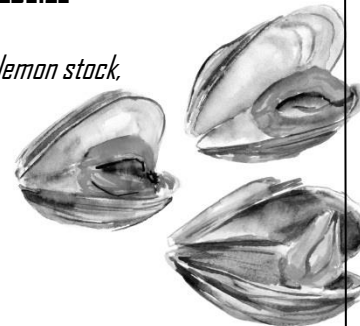
18

### 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

### GEGRILLTER KAISERGRANAT F|20|21|24|28

ZWEIERLEI MELONE, KORIANDERSUD, SCHARFE MANGO  
*grilled langoustine, melon, coriander brew, spicy mango*

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 <sup>F)(15)(19)(20)</sup>

GEBRATENE PILZE, RUCOLA, GRANA PADANO

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

### STANGENSpargel AUS BADEN UND KROSSE PERLHUHNBRUST <sup>A)(15)(19)(22)(31)</sup>

SOUFLIERTE KARTOFFEL, SCHARFE HIMBEERE, ESTRAGONSALSA

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

### SCHWARZER HEILBUTT IN KRÄUTERCROUTONS\* <sup>F)(15)(19)(20)(27)</sup>

FRÜHLINGSGEMÜSE, BLOWACHSEI, VERJUS

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

### SEETEUFEL MIT PINIENKERNKRUSTE\* <sup>S)(15)(19)(20)(22)(30)(31)</sup>

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 <sup>A)(R)(15)(19)(22)(31)</sup>

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 <sup>R)(15)(19)(22)</sup>

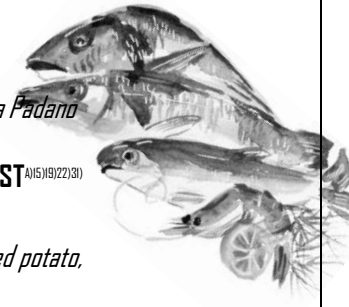
BOHNENRAGOUT, FERMENTIERTE PILZCREME, JOGHURT, APRIKOSENJUS

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

### US CREEK STONE ROASTBEEF 200g VOM LAVASTEINGRILL <sup>R)(15)(19)(20)(21)(22)</sup>




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 style="text-align: right;">€</p> <p><b>ABRIDO RISOTTO / MIT SOMMERTRÜFFEL</b> <small>F(14)19)</small> 6/ 8,5            PARMESAN, OLIVENÖL  <i>Abario risotto / with summer truffle            parmesan , olive oil</i></p> <p><b>GRATINIERTER OFENKARTOFFEL</b> <small>15)19)31)</small> 6/ 8,5  <b>/MIT SOMMERTRÜFFEL</b>            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>  <b>WOKGEMÜSE</b> <small>F(21)24)27)29)</small> 5,5            CASHENKERNE, CHILI, KORIANDER, SPROSSEN  <i>wok vegetables, cashew nuts, chili, coriander, sprouts</i></p> <p><b>SÜBKARTOFFEL POMMES</b> 7  <i>sweet potato fries</i></p> <p><b>POMMES</b> 5,5  <i>fries</i></p>
<p>  <b>RUCOLASALAT</b> <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><b>BLATTSALAT</b> <small>F(20)23)</small> 4,5            KIRSCHTOMATEN, GURKE, KAROTTE, CROUTONS  <i>leaf lettuce, cherry tomatoes, cucumber, carrot, croutons</i></p>	<p><b>KRÄUTERBUTTER</b> <small>F(15)19)</small> 3  <i>butter with herbs</i></p> <p><b>SOMMERTRÜFFEL MAYONNAISE</b> <small>F(15)19)</small> 5  <i>summer truffle mayonnaise</i></p> <p></p>

## DESSERT / *dessert*

€

### PASSIONSFRUCHT-PANNA COTTA F)S)I(D)I(5)I(9)Z(D)Z(B)Z(I)

KOKOSNUSS, MANGOSORBET, SAFRAN-VANILLECREME

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

12

### VANILLEGANACHE F)I(D)I(5)I(9)Z(D)Z(B)Z(I)

LITSCHIMOUSSE, RHABARBERBISKUIT, LIMETTENSPHÄRE

*vanilla ganache, lychee mousse, rhubarb biscuit, lime sphere*

12

### MASCARPONECREME F)I(D)I(5)I(9)Z(D)Z(B)Z(I)

HIMBEERE, WALDMEISTERGRANITÉ, NOUGAT

*mascarpone cream, raspberry, sweet woodruff, nougat*

13

### MOUSSE AU CHOCOLAT VON DER VOLLMILCHSCHOKOLADE F)I(D)I(5)I(9)Z(D)Z(B)Z(I)

ANANAS, ZITRONENGRASGEL, INGWER

*whole milk chocolate mousse, pineapple, lemongrass gel, ginger*

13

### ERDBEERMOSSE F)I(D)I(5)I(9)Z(D)Z(B)Z(I)

VANILLE PARFAIT, FRISCHE BEEREN, CRÈME CHANTILLY

*strawberry mousse, vanilla parfait, fresh berries, cream chantilly*

13

## KÄSE / *cheese*

### ROHMILCHKÄSEAUSWAHL I(5)I(9)

VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN

*raw milk cheese selection from maître Affineur Waltmann*



€

16