Sehr geehrte Gäste,

wie schön, dass Sie bei uns sind.

Nachfolgend finden Sie mit Herz und Leidenschaft
zusammengestellte Speisen.

Unsere Kollegen stehen Ihnen für all Ihre Fragen und Wünsche gerne
beratend zur Verfügung.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind,
informieren Sie bitte unser Serviceteam.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in
den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Preise sind Inklusivpreise

Menü Kurfürstenstube

Mousse vom badischen Spargel mit Vanille-Haselnussvinaigrette
gebeizter Island Lachs, Beurre Blanc Eis & Kaviar St. James
€ 26,-

***

Schaumsuppe vom weißen Stangenspargel
gegrillte norwegische Jakobsmuschel
€ 16,-

***

Handgeangelter Steinbutt mit Flusskrebsnage
Morcheln, grünem Spargel & frische Erbsen
€ 32,-

***

Rosa gebratenes Filet und geschmortes Ragoût vom Tiroler Milchkalb
Thaispargel, Selleriecrème & getrüffelte Kartoffelnocken
€ 38,-

***

Panna Cotta von Macadamianüssen
mit Erdbeeren, Limette & Rhabarbersorbet
€ 18,-

3-Gang Menü (ohne Suppe & Steinbutt) à € 75,-
4-Gang Menü (ohne Steinbutt) à € 90,-
5-Gang Menü à € 115,-

Vorspeisen

Dreierlei vom Nußlocher Ziegenkäse mit Löwenzahnspitzen
Brunnenkresse & grüner Spargel
€ 22,-

Gâteau und Trüffel von marinierter Gänseleber
Rhabarber, griechischer Joghurt & Cerealien
€ 28,-

Sanft gerösteter Atlantikhummer mit Avocadoterrine
Zitrusaromen & Safran-Vinaigrette
€ 32,-

Suppe

Essenz von der Wachtel
mit eigenen Ravioli
€ 16,-

Zwischengang

Gegrillte Jakobsmuschel mit „Blumenkohl Polnisch“
Petersilienpüree, Kartoffelschaum & Haselnussvinaigrette
€ 24,-

Unser Klassiker für Sie am Tisch zubereitet

Steak Tatar
Irisches Rinderfilet, Bio Hühnerei & Steinofenbrot
€ 26,-

Hauptgänge

Badischer weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise
zerlassene Salzbutter, neue Kartoffeln & kleine Kräutercrêpe
€ 34,-

wahlweise mit…

… gemischtem Schinkenaufschnitt € 12,-
… kleinem Kalbsschnitzel € 14,-
… Filet vom Färöer Lachs € 16,-

Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Paellasud
Fenchelcreme, knusprige Chorizo & Safran-Kartoffelmousseline
€ 39,-

Gratinierter Rücken vom Salzwiesenlamm mit kräftiger Senfkornjus
geschmorte Roscoff-Zwiebeln, Bohnencrème & Olivenpolenta
€ 40,-

Käse

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen
Senf, Chutney, Früchtebrot & Obst
Stück à € 5,00

Desserts

Brownie von Nyangbo Zartbitter Kuvertüre
mit Passionsfruchtparfait und feines von der Himbeere
€ 17,-

Bretonischer Financier mit Aprikosencrème
Brombeeren und Sorbet von Matcha-Tee
€ 17,-