

# Sommerrestaurant

## Aperitif | *Aperitif*

Privat Cuvée Brut   Weinhaus Fitz Ritter <sup>o</sup>	o,1 l	9,5o
Billecart-Salmon brut <sup>o</sup>	o,1 l	21,oo
Billecart-Salmon brut Rosé <sup>o</sup>	o,1 l	23,5o
Bratbirne   Weingut Geiger -alkoholfrei-	o,1 l	11,5o

## Offene Weine | *Wines by the glass*

### Weißweine | White wines

Alvarinho Reserva	o,1 l	16,oo
Quinta do Soalheiro, Vinho Verde, Portugal <sup>o</sup>	o,75 l	85,oo
Gérard Bertrand   Narbonne	o,1l	14,5o
L'Indomptable de Cigalus <sup>o</sup>	o,75l	80,oo
Weingut Wegeler   Rheingau	o,1l	14,oo
Winkeler Jesuitengarten Riesling GG <sup>o</sup>	o,75l	75,oo
Weingut Klenert   Baden	o,1l	12,5o
Grauburgunder Black Label <sup>o</sup>	o,75l	64,oo

### Roséwein | Rose wine

Domaine Ott   Provence	o,1l	20,5o
Clos Mireille Rosé <sup>o</sup>	o,75l	109,oo

### Rotweine | Red wines

Weingut Karl H. Johner   Vogtsburg am Kaiserstuhl	o,1l	19,oo
Spätburgunder „SJ“ <sup>o</sup>	o,75l	108,oo
Château le Puy   Frankreich	o,1l	18,oo
Emilien <sup>o</sup>	o,75l	102,oo

# Degustations-Menü | *Menu degustation*

## Amuse-Gueule

\*\*\*

Leicht geflammtes Carpaccio und mariniertes Chu-Toro vom Blauflossen Thunfisch  
mit Red Meat-Rettich, geeistem Wasabi und Vinaigrette von Pink Grapefruit

*Flame-seared Carpaccio and marinated Chu-Toro from Bluefin tuna  
with Red Meat radish, iced wasabi and pink grapefruit vinaigrette* a) b) c) d) e) f) g) h) i) j) k) l) n)

\*\*\*

Geschäumte Handschuhsheimer Spargelcremesuppe  
mit Effiloché und gebackener Praline von der Königskrabbe

*Regional asparagus cream soup with shredded king crab and baked praline* a) c) d) g) i) j)

\*\*\*

½ Hummer „Thermidor“ aus dem arktischen Meer mit Sauce Béarnaise,  
Steinchampignons, Handschuhsheimer Blattspinat und Schweizer Gruyère

*½ Artic lobster "Thermidor" with Béarnaise sauce,  
mushrooms, regional leaf spinach and Swiss Gruyère cheese* a) c) d) g) i) m)

\*\*\*

Auf der Haut gebratener Bar de Ligne mit spanischem Chorizo-Schaum,  
gefülltem Kalmar, Allerlei von der Bohne und Harvard Tomaten

*Roasted sea bass with Spanish chorizo foam, stuffed squid, assorted beans and Harvard tomatoes* a) b) c) d) f) g) h) i) j)

\*\*\*

Gebratene Brust, gebackene Praline und feines Ragoût vom Stubenküken  
mit eigener Jus, Morcheln, Crème von der Gartenerbse und Camargue-Reis

*Roasted breast, baked praline and ragout of spring chicken  
with its own gravy, morels, cream of garden pea and Camargue rice* a) c) f) g) h) i) j) k)

\*\*\*

Bayrisch Creme von der Tahiti Vanille mit Basilikum,  
geschmortem Rhabarber und Zweierlei von Walderdbeeren

*Bavarian cream of Tahiti vanilla with basil,  
braised rhubarb and two variations of wild strawberries* a) c) e) f) g) h) i)

6-Gang Menü € 225,-

6-course menu € 225,-

5-Gang Menü (ohne Bar de Ligne) € 182,-

5-course menu (without sea bass) € 182,-

4-Gang Menü (ohne Hummer & Bar de Ligne) € 134,-

4-course menu (without lobster & sea bass) € 134,-

## Kalte Vorspeisen | Cold Starters

Feine Tranchen vom Mecklenburger Weiderind mit Oscietra Kaviar aus dem Hause Prunier, marinierten weißen Spargelspitzen, Bio Eigelb und Schnittlauch-Öl


*Slices of regional beef with Oscietra caviar from the house of Prunier, white asparagus tips, organic egg and chives oil* **a) b) c) d) e) g) h) i) k)**

€ 39,-

Leicht gebläutes Carpaccio und mariniertes Chu-Toro vom Blauflossen Thunfisch mit Red Meat-Rettich, geeistem Wasabi und Vinaigrette von Pink Grapefruit


*Flame-seared Carpaccio and marinated Chu-Toro from Bluefin tuna with Red Meat radish, iced wasabi and pink grapefruit vinaigrette* **a) b) c) d) e) f) g) h) i) j) k) l) n)**

€ 36,-

Délice von Sauerampfer mit Sud von Kefir & Dill-Öl,  eingelegten Frühlingsboten, Radieschen und geeistem Gurkensorbet

*Délice of sorrel with kefir and dill oil broth, pickled spring delicacies, radishes and iced cucumber sorbet* **a) b) c) e) g) h) i)**

€ 28,-

Marinierte Pflück- und Kräutersalate  mit Kräutervinaigrette, jungen Trieben und karamellisierten Walnüssen

*Marinated lettuce and herb salad with herbal vinaigrette, young shoots and caramelized walnuts* **h) j)**

€ 17,-

Wahlweise mit... | optional with...

½ Avocado, mariniert € 7,-

*½ Avocado, marinated*

Gegrillten Riesengarnelen 3 Stück € 18,-

*Grilled king prawns 3 pieces* **b) g)**

130g Kalbsfiletstreifen € 18,-

*130g stripes of veal fillet* **g)**

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6



= vegan bestellbar

## Warme Vorspeisen | Warm Starters

Auf der Haut gebratener Bar de Ligne mit spanischem Chorizo-Schaum,  
gefülltem Kalmar, Allerlei von der Bohne und Harvard Tomaten

*Roasted sea bass with Spanish chorizo foam,  
stuffed squid, assorted beans and Harvard tomatoes* <sup>a) b) c) d) f) g) h) i) j)</sup>

€ 43,-

½ Hummer „Thermidor“ aus dem arktischen Meer mit Sauce Béarnaise,  
Steinchampignons, Handschuhsheimer Blattspinat und Schweizer Gruyère

*½ Artic lobster “Thermidor” with Béarnaise sauce,  
mushrooms, regional leaf spinach and Swiss Gruyère cheese* <sup>a) c) d) g) i) m)</sup>

€ 48,-

## Suppen | Soups

Geschäumte Handschuhsheimer Spargelcremesuppe  
mit Effiloché und gebackener Praline von der Königskrabbe

*Regional asparagus cream soup with shredded king crab and baked praline* <sup>a) c) d) g) i) j)</sup>

€ 24,-

Pot au feu vom Schwarzfederhuhn  
mit Oregano-Öl, griechischem Fetakäse und kleiner Paté en croûte

*Pot-au-feu of black feather chicken with oregano oil, Greek feta cheese and a small paté en croûte* <sup>a) c) g) i) j)</sup>

€ 23,-

## Sorbet | Sorbet

Sorbet von Blutorangen  
mit eingelegten Zitrusfrüchten, Kokosblüten-Espuma und Balsamico

*Blood orange sorbet  
with pickled citrus fruits, coconut blossom espuma and balsamic* <sup>c) g)</sup>

€ 13,-

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6

...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6



= vegan bestellbar

# Hauptgänge | Main courses

Dreierlei vom Holsteiner Weidekalb  
mit Café de Paris-Jus, glasierten Sandmöhren, Bärlauch und lauwarmem Kartoffelsalat  
*Trio of regional grass-fed veal*  
*with Café de Paris jus, glazed chantenay carrots, wild garlic and lukewarm potato salad* a) c) g) i) j)  
€ 55,-

Gebratene Brust, gebackene Praline und feines Ragoût vom Stubenküken  
mit eigener Jus, Morcheln, Crème von der Gartenerbse und Camargue-Reis  
*Roasted breast, baked praline and ragout of spring chicken*  
*with its own gravy, morels, cream of garden pea and Camargue rice* a) c) f) g) h) i) j) k)  
€ 52,-

Sanft confiertes & geflämmtes Filet vom Nordatlantik Heilbutt  
mit Holunderblütenschaum, glasiertem grünen Spargel  
und Ragoût von Yuzu-Zitrone & Schwertmuschel  
*Gently confit & torched fillet of North Atlantic halibut*  
*with elderflower foam, glazed green asparagus and Yuzu lemon & razor clam ragout* a) b) c) d) g) i) j) k) m)  
€ 54,-

Badischer weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise   
Pellkartoffeln & hauchdünnen Kräuter-Pfannkuchen  
*Regional asparagus with hollandaise sauce*  
*jacket potatoes and herb crepes* a) c) e) f) g) i) j)  
€ 38,-

Wahlweise mit... | optional with...  
gemischtem Schinkenaufschnitt € 18,-  
*Selection of ham specialties* o)  
kleinem Kalbsschnitzel € 20,-  
*Small veal schnitzel* a) c) g)  
Filet vom Schottischen Lachs € 22,-  
*Filet of Scotsh salmon* d) g)

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6  
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

## Käse | Cheese

Auswahl an gereiften Rohmilchkäsen von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

*Selection of matured raw milk cheese from maître Affineur Waltmann* a) c) e) g) h)

4 Stück € 26,-

4 Piece € 26,-

## Desserts | Desserts

Mousse von der Valrhona Tulakalum Kuvertüre  
mit Passionsfruchtcremeux, Himbeer-Litschi-Sud und Sorbet von griechischem Joghurt

*Mousse of Valrhona Tulakalum chocolate*

*with passion fruit cremeux, raspberry and lychee sud and Greek yogurt sorbet* a) c) e) f) g) h) k)

€ 22,-

Bayrisch Creme von der Tahiti Vanille mit Basilikum,  
geschmortem Rhabarber und Zweierlei von Walderdbeeren

*Bavarian cream of Tahiti vanilla with basil,*

*braised rhubarb and two variations of wild strawberries* a) c) e) f) g) h) i)

€ 22,-

Sollten Sie vegetarische oder vegane Speisen wünschen, stehen Ihnen unsere Servicekollegen  
für Empfehlungen gerne zur Verfügung.

*Our staff will recommend you more vegetarian or vegan dishes.*

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend aus regionalem Anbau.

*We obtain our products mainly from regional farming.*

**a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte  
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite**

*a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits  
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites*