

Die Kurfürstentube

Aperitif | *Aperitif*

Privat Cuvée Brut Weinhaus Fitz Ritter ^o	0,1 l	9,50
Billecart-Salmon brut ^o	0,1 l	21,00
Billecart-Salmon brut Rosé ^o	0,1 l	23,50
Bratbirne Weingut Geiger -alkoholfrei-	0,1 l	11,50

Offene Weine | *Wines by the glass*

Weißweine | *White wines*

Louis Michel Chablis	0,1 l	18,50
Chablis 1er Cru Montmain ^o	0,75 l	104,00

Weingut Wegeler Rheingau	0,1 l	14,00
Winkeler Jesuitengarten Riesling GG ^o	0,75 l	75,00

De Trafford Stellenbosch. Südafrika	0,1 l	13,50
Chenin Blanc ^o	0,75 l	72,00

Weingut Klenert Baden	0,1 l	12,50
Grauburgunder Black Label ^o	0,75 l	64,00

Rotweine | *Red wines*

Weingut Karl H. Johner Vogtsburg am Kaiserstuhl	0,1 l	19,00
Spätburgunder „SJ“ ^o	0,75 l	108,00

Château Fombrauge Bordeaux	0,1 l	18,00
Grad Cru Classé ^o	0,75 l	102,00

K+K Kirnbauer Burgenland, Österreich	0,1 l	15,50
Konquest ^o	0,75 l	84,00

Menü Kurfürstenstube | Menu Kurfürstenstube

Amuse-Gueule

Marinierte Scheibe und Tatar vom Blue Fin Thunfisch mit Edamame, Seidentofu,
Sorbet von Sudachi-Limetten und Qiandao Caviar aus dem Hause Prunier


*Marinated slice and tartare of bluefin tuna with edamame, silken tofu,
sorbet of sudachi lime and Qiandao caviar from the House of Prunier* a) b) c) d) e) f) g) h) i) k)

Essenz von Shiitake-Pilzen mit eigener Einlage, feinen Scheiben vom Wagyu-Rind, 
gestocktem Eierstich und Zesten von japanischer Yuzu

*Essence of shiitake mushrooms with its own garnish, fine slices of Wagyu beef,
set egg custard and zest of Japanese yuzu* a) c) e) f) g) h) i) j) k)

Schnitte vom geangelten Zander aus dem Ijsselmeer mit grobem Pommery-Senfschaum,
cremigem Sauerkraut nach "Winzerin Art" und Pommes Écrasée

*Slice of line-caught pike-perch from the Ijsselmeer with coarse Pommery mustard foam,
creamy sauerkraut "Winzerin style" and pommes écrasées* a) b) c) d) f) g) h) i) j) m)

Offene Lasagne mit sautiertem Handschuhsheimer Baby-Spinat, wachweichem Bio Onseni, 
gebratenen Pfifferlingen, Grana Padano und Schaum vom Wintertrüffel

*Open lasagna with sautéed regional baby spinach, soft-boiled organic egg,
sautéed chanterelles, Grana Padano and winter truffle foam* a) c) e) f) g) h) i) j)

Gebratenes Filet & gesottener Tafelspitz vom australischen Black Angus Rind mit Stroganoff-Jus,
Bouillon-Gemüse, gefüllte Rote Bete und gebackener Praline von der Cipolla bianca Zwiebel

*Roasted filet & braised rump of Australian Black Angus beef with Stroganoff jus,
bouillon vegetables, stuffed beetroot and baked praline of white onion* a) c) e) f) g) h) i) j) m)

Ganache von der Valrhona Ivoire Kuvertüre mit Ceylon Zimt, Kardamom, Himbeer-Sorbet,
Sonnenblumen-Halva und Sud vom Pfirsich-Eistee

*Ganache of Valrhona Ivoire couverture with Ceylon cinnamon, cardamom,
raspberry sorbet, sunflower halva and peach iced tea reduction* a) c) e) f) g) h) m)

6-Gang Menü € 225,- | 6-course menu € 225,-

5-Gang Menü (ohne Lasagne) € 186,- | 5-course menu (without lasagna) € 186,-

4-Gang Menü (ohne Lasagne & Zander) € 146,- | 4-course menu (without lasagna & pike-perch) € 146,-

Kalte Vorspeisen | Cold Starters

Terrine von der Elsässer Entenleber mit rotem Trauben-Portweingelee,
geeister Entenleber, Trüffel-Vinaigrette und Butterbrioche

*Terrine of Alsatian duck liver with red grape port wine jelly,
chilled duck liver, truffle vinaigrette and butter brioche* ^{a) c) e) f) g) h) i)}

€ 39,-

Marinierte Scheibe und Tatar vom Blue Fin Thunfisch mit Edamame, Seidentofu,
Sorbet von Sudachi-Limetten und Qiandao Caviar aus dem Hause Prunier

*Marinated slice and tartare of bluefin tuna with edamame, silken tofu,
sorbet of sudachi lime and Qiandao caviar from the House of Prunier* ^{a) b) c) d) e) f) g) h) i) k)}

€ 39,-

Gebackene Falafel auf Tabouleh-Salat mit Granatapfelkernen, Tomatensud, Minz-Joghurt, 
frittiertem Fladenbrot und Nußlocher Ziegenkäse

*Baked falafel on tabbouleh salad with pomegranate seeds, tomato broth, mint yogurt,
fried flatbread and regional goat cheese* ^{a) c) e) f) g) h) i) k) m) n)}

€ 32,-

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) i)}

€ 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

Gebratene Brust und kleine Praline von der Französischen Imperial Wachtel mit Purple-Curry-Jus, mariniertem Rotkohlsalat, Chutney von Steinpilzen und gerösteten Macadamianüssen

Seared breast and small praline of French Imperial quail with purple curry jus, marinated red cabbage salad, porcini mushroom chutney and roasted macadamia nuts a) c) e) f) g) h) i) j) k) m)

€ 34,-

Handgetauchte norwegische Jakobsmuschel mit Parmesan-Pinienkernkruste, leichter Zitronenvelouté, sautiertem Handschuhsheimer Baby-Spinat und Wintertrüffel

Hand-dived Norwegian scallop with Parmesan-pine nut crust, light lemon velouté, sautéed regional baby spinach and winter truffle a) b) c) d) e) f) g) h) i) o)

€ 42,-

Schnitte vom geangelten Zander aus dem Ijsselmeer mit grobem Pommery-Senfschaum, cremigem Sauerkraut nach "Winzerin Art" und Pommes Écrasées

Slice of line-caught pike-perch from the Ijsselmeer with coarse Pommery mustard foam, creamy sauerkraut "Winzerin style" and pommes écrasées a) b) c) d) f) g) h) i) j) m)

€ 40,-

Suppen | Soups

Essenz von Shiitake-Pilzen mit eigener Einlage, feinen Scheiben vom Wagyu-Rind,  gestocktem Eierstich und Zesten von japanischer Yuzu

Essence of shiitake mushrooms with its own garnish, fine slices of Wagyu beef, set egg custard and zest of Japanese yuzu a) c) e) f) g) h) i) j) k)

€ 24,-

Schaumsuppe vom Pfälzer Hokkaido Kürbis mit rotem Curry aromatisiert, sanft gegarter Tranche vom kanadischen Hummer und Glasnudelsalat

Foam soup of Palatine Hokkaido pumpkin flavored with red curry, gently cooked slice of Canadian lobster and glass noodle salad a) b) c) d) e) f) g) h) i) k)

€ 24,-

...) 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*

Gebratenes Filet & gesottener Tafelspitz vom australischen Black Angus Rind mit Stroganoff-Jus, Bouillon-Gemüse, gefüllte Rote Bete und gebackener Praline von der Cipolla bianca Zwiebel

Roasted filet & braised rump of Australian Black Angus beef with Stroganoff jus, bouillon vegetables, stuffed beetroot and baked praline of white onion a) c) e) f) g) h) i) j) m)

€ 59,-

Gebratene Brust und Keule von der Challans Label Rouge Ente mit Sauce rouennaise, Selleriecreme, sautierten Pfifferlingen und Brombeeren

Fried breast and leg of Challans Label Rouge duck with rouennaise sauce, celery cream, sautéed chanterelles and blackberries a) c) e) f) g) h) i) j) k) m)

€ 58,-

Sanft gegarter Steinbutt aus der Bretagne mit Sabayon von Bouchot-Muscheln, Safran-Fenchel, glasierten Zuckerschoten und hausgemachten Hummertortellini

Gently cooked turbot from Brittany with Bouchot mussel sabayon, saffron fennel, glazed sugar snap peas and homemade lobster tortellini a) b) c) d) e) f) g) h) i) j) o)

€ 58,-

Offene Lasagne mit sautiertem Handschuhsheimer Baby-Spinat, wachswweichem Bio Onsenei,  gebratenen Pfifferlingen, Grana Padano und Schaum vom Wintertrüffel

Open lasagna with sautéed regional baby spinach, soft-boiled organic egg, sautéed chanterelles, Grana Padano and winter truffle foam a) c) e) f) g) h) i) j)

€ 45,-

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

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



= vegan bestellbar

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) f) g) h) i) j)

4 Stück € 26,-

4 Piece € 26,-

Desserts | Desserts

Mousse und Warmes von weißer Valrhona Ophalis Kuvertüre
mit Apfel-Fingerlime-Kompott, rosa Ingwer und Yuzu-Sorbet

*Mousse and warm white Valrhona Ophélie couverture
with apple-finger lime compote, pink ginger and yuzu sorbet* a) c) e) f) g) h) m)

€ 24,-

Ganache von der Valrhona Ivoire Kuvertüre mit Ceylon Zimt, Kardamom, Himbeer-Sorbet,
Sonnenblumen-Halva und Sud vom Pfirsich-Eistee

*Ganache of Valrhona Ivoire couverture with Ceylon cinnamon, cardamom,
raspberry sorbet, sunflower halva and peach iced tea reduction* a) c) e) f) g) h) m)

€ 24,-

Leichte Creme von Muscovado mit marinierter Flugmango,
Passionsfruchtsud und Sorbet von kretischem Olivenöl

*Light muscovado cream with marinated flying mango,
passion fruit reduction and Cretan olive oil sorbet* a) c) e) f) g) h) m)

€ 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*