

# Die Kurfürstenstube

## Aperitif | *Aperitif*

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

## Offene Weine | *Wines by the glass*

### Weißweine | *White wines*

Louis Michel   Chablis	o,1 l	18,50
Chablis 1er Cru Montmain <sup>o</sup>	o,75 l	104,00

Weingut Wegeler   Rheingau	o,1 l	14,00
Jesuitengarten Riesling GG <sup>o</sup>	o,75 l	75,00

De Trafford   Stellenbosch, Südafrika	o,1 l	13,50
Chenin Blanc <sup>o</sup>	o,75 l	72,00

Weingut Klenert   Baden	o,1 l	12,50
Grauburgunder Black Label <sup>o</sup>	o,75 l	64,00

### Rotweine | *Red wines*

Weingut Karl H. Johner   Vogtsburg am Kaiserstuhl	o,1 l	19,00
Spätburgunder „SJ“ <sup>o</sup>	o,75 l	108,00

Château de Saint-Cosme   Röhne, Frankreich	o,1 l	15,50
Gigondas <sup>o</sup>	o,75 l	84,00

Vietti   Langhe, Italien	o,1 l	11,50
Nebbiolo <sup>o</sup>	o,75 l	58,00


# Menü Kurfürstenstube | Menu Kurfürstenstube

## Amuse-Bouche

\*\*\*

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 Onsenei,   
gebratenen Steinchampignons, Grana Padano und Schaum vom Wintertrüffel  
*Open lasagna with sautéed regional baby spinach, soft-boiled organic egg,  
sautéed stone mushrooms, 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) 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

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 Herbsttrompeten und Brombeeren

*Fried breast and leg of Challans Label Rouge duck with rouennaise sauce, celery cream, sautéed black trumpet mushrooms 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 Steinchampignons, Grana Padano und Schaum vom Wintertrüffel

*Open lasagna with sautéed regional baby spinach, soft-boiled organic egg, sautéed stone mushrooms, 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*