

Die Kurfürstenstube

Aperitif | *Aperitif*

Privat Cuvée Brut Weinhaus Fitz Ritter ^o	o,1 l	9,50
Billecart-Salmon brut ^o	o,1 l	21,00
Billecart-Salmon brut Rosé ^o	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 ^o	o,75 l	104,00

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

Quinta de Soalheiro Portugal	o,1 l	15,50
Alvarinho Reserva ^o	o,75 l	85,00

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

Rotweine | *Red wines*

Weingut Karl H. Johner Vogtsburg am Kaiserstuhl	o,1 l	19,00
Spätburgunder „SJ“ ^o	o,75 l	110,00

Vigna del Capannino Toskana, Italien	o,1 l	18,50
Chianti Classico Gran Selezione ^o	o,75 l	104,00

Bodegas Ochoa Navarra Spanien	o,1 l	12,50
Gran Reserva ^o	o,75 l	65,00

Menü Kurfürstenstube | Menu Kurfürstenstube

Amuse-Bouche

Zweierlei vom Label-Rouge Lachs mit eigenem Kaviar, Dashi-Vinaigrette, mariniertem Chinakohl, Edamame, Koriander und Kimchi-Tapioka-Chip

Variation of Label Rouge salmon with its own caviar, dashi vinaigrette, marinated Chinese cabbage, edamame, coriander and kimchi-tapioca-chip **a) b) c) d) f) j) k) n) o)**

Essenz vom Ochsenschwanz mit eigener Praline, asiatischen Aromen, marinierten Kräuterseitlingen und Szechuan-Pfeffer

Oxtail essence with its own praline, Asian aromas, marinated king oyster mushrooms and Szechuan-pepper **a) c) e) f) h) j)**

Gebratener Pulpo mit Carbonara-Espuma, Venusmuscheln, Chorizo-Crumble und cremig gerührtem Venere-Risotto

Pan-fried octopus with carbonara espuma, Venus clams, chorizo crumble and creamy Venere risotto **a) c) g) i) n)**

Gebratenes Filet und glasiertes Bries vom Bayerischen Kalb mit Balsamicojus, geschmorten Schalotten, Dall'Occhio-Bohnencassoulet und cremiger Kartoffelmousseline

Pan-seared Bavarian veal fillet and glazed sweetbreads with balsamic jus, braised shallots, Dall'Occhio bean cassoulet and creamy mashed potatoes **a) g) i)**

Mousse von Erdbeeren mit heimischem Rhabarber, Waldmeistersud, Zitronenerde und hausgemachtem Joghurteis

Strawberry mousse with local rhubarb, woodruff broth, lemon soil and homemade yogurt ice cream **a) c) g) f) i) h) i) m)**

5-Gang Menü € 191,- | 5-course menu € 191,-

4-Gang Menü (ohne Pulpo) € 146,- | 4-course menu (without octopus) € 146,-

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

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



Kalte Vorspeisen | Cold Starters

Tatar vom Bayrischen Weiderind mit Crème fraîche,
eingelegten Radieschen, Kartoffelstroh, Beef Tea und geröstetem Tramezzini


*Tartar of Bavarian beef with crème fraîche,
pickled radishes, potato straw, beef tea and toasted tramezzini* **a) c) d) g) i) j) o)**

€ 39,-

Zweierlei vom Label-Rouge Lachs mit eigenem Kaviar, Dashi-Vinaigrette,
mariniertem Chinakohl, Edamame, Koriander und Kimchi-Tapioka-Chip


*Variation of Label Rouge salmon with its own caviar, dashi vinaigrette,
marinated Chinese cabbage, edamame, coriander and a kimchi-tapioca-chip* **a) b) c) d) f) j) k) n) o)**

€ 39,-

Frühlings-Eiszapfen mit Sauerampfermousse, 
Stracciatella, Pumpernickelerde, eingelegten Frühlingsboten und Holunderblütensorbet

*Spring icicle with sorrel mousse,
stracciatella, pumpernickel soil, pickled spring messengers and elderflower sorbet* **a) c) f) g) j)**

€ 29,-

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

Lauwarmer Eierstich mit Shiitake-Dashi,
marinierten Edamame, Buchenpilze und Imperial Kaviar

*Warm egg custard with shiitake dashi,
marinated edamame, beech mushrooms and Imperial caviar* **a) c) d) f) i)**

€ 42,-

Gebratener Pulpo mit Carbonara-Espuma, Venusmuscheln, Chorizo-Crumble
und cremig gerührtem Venere-Risotto

*Pan-fried octopus with carbonara espuma, Venus clams, chorizo crumble
and creamy Venere risotto* **a) c) g) i) n)**

€ 44,-

Suppen | Soups

Essenz vom Ochenschwanz mit eigener Praline,
asiatischen Aromen, marinierten Kräuterseitlingen und Szechuan-Pfeffer

*Oxtail essence with its own praline,
Asian aromas, marinated king oyster mushrooms and Szechuan-pepper* **a) c) e) f) h) j)**

€ 24,-

Schaumsuppe vom Handschusheimer Blattspinat
mit gebackener Gillardeau Nr.2 Auster und kleiner Tarte lardons

Spinach foam soup with baked Gillardeau No.2 oyster and a small lardons tart **a) c) g) i) n)**

€ 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 und glasiertes Bries vom Bayerischen Kalb mit Balsamicojus, geschmorten Schalotten, Dall'Occhio-Bohnencassoulet und cremiger Kartoffelmousseline

Pan-seared Bavarian veal fillet and glazed sweetbreads with balsamic jus, braised shallots, Dall'Occhio bean cassoulet and creamy mashed potatoes ^{a) g) i)}

€ 59,-

Ballotine vom Label Rouge-Schwarzfederhuhn mit Sauce Rouennaise, gefüllten Spitzmorcheln, Variation von Gartenerbsen und glasierten Agnolotti

Ballotine of Label Rouge black-feathered chicken with Sauce Rouennaise, stuffed conical morel, variation of peas and glazed agnolotti ^{a) c) g) i) o)}

€ 54,-

Gebratene Schnitte vom Bretonischen Heilbutt mit Champagnerschaum, pochierter Schwertmuschel, Orangen-Chicorée, gebratenem wilden Brokkoli, Nussbutter und hausgemachten Tortellini

Seared fillet of Breton halibut with champagne foam, poached razor clam, orange-chicory, sautéed wild broccoli, brown butter and homemade tortellini ^{a) c) d) f) g) i) n) o)}

€ 58,-

Badischer weißer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise 
Petersilienkartoffeln & hauchdünnen Kräuter-Pfannkuchen

*Regional asparagus with hollandaise sauce
parsley potatoes and herb crepes* ^{a) c) e) f) g) i) j)}

€ 42,-

Wahlweise mit... | optional with...

gemischtem Schinkenaufschnitt € 16,-

Selection of ham specialties ^{o)}

kleinem Kalbsschnitzel € 18,-

Small veal schnitzel ^{a) c) g)}

Filet vom Schottischen Lachs € 20,-

Filet of Scotch 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) f) g) h) i) j)

4 Stück € 26,-

4 Piece € 26,-

Desserts | Desserts

Mousse von Erdbeeren mit heimischem Rhabarber,
Waldmeistersud, Zitronenerde und hausgemachtem Joghurteis

*Strawberry mousse with local rhubarb,
woodruff broth, lemon soil and homemade yogurt ice cream* a) c) g) f) i) h) i) m)

€ 24,-

Tonkabohnen-Topfenmousse mit Earl Grey-Sud, Blutorangekompott,
Bergamotte und hausgemachtem Mandarinsorbet

*Tonka bean curd mousse with Earl Grey broth, blood orange compote,
bergamot and homemade mandarin sorbet* a) c) g) h)

€ 24,-

Matcha Financier mit Mousse von Valrhona Guanaja Kuvertüre,
Yuzu, Maracujaperlen und hausgemachtem Litschi-Cremeeis

*Matcha financier with mousse of Valrhona Guanaja couverture, yuzu,
passion fruit pearls and homemade lychee ice cream* a) c) g) h)

€ 24,-

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*