

Sommerrestaurant

Aperitif | *Aperitif*

Privat Cuvée Brut Weinhaus Fitz Ritter ^o	0,1 l	9,50
Billecart-Salmon brut ^o	0,1 l	21,00
Ayala brut Rosé ^o	0,1 l	22,50
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
Jesuitengarten Riesling GG ^o	0,75 l	75,00

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

Roséwein | *Rosé wine*

Domaine Ott Côte de Provence, Frankreich	0,1 l	20,50
Clos Mireille Rosé ^o	0,75 l	119,00

Rotweine | *Red wines*

Weingut Karl H. Johner Vogtsburg am Kaiserstuhl	0,1 l	19,00
Spätburgunder „SJ“ ^o	0,75 l	110,00


Château Monbrison Margaux, Frankreich	0,1 l	14,50
Gran vin de Margaux ^o	0,75 l	82,00

Degustations-Menü | Menu Degustation


Amuse-Bouche

In Kombu gebeiztes Filet von der Rotbrasse mit Fenchel-Anis-Vinaigrette, gepickeltem Kohlrabi, Staudensellerie, Fingerlimetten und Gillardeau-Auster

Kombu-cured fillet of red seabream with fennel-anise vinaigrette, pickled kohlrabi, celery stalks, finger limes and Gillardeau oyster **d) i) n)**

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

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

Schaumsuppe vom Bruchsaler Stangenspargel mit eigenem Ragoût 
und kleinem Carpaccio von der norwegischen Jakobsmuschel

Foam soup of regional asparagus with its own ragout and carpaccio of Norwegian scallop **g) n) o)**

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

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

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)**

6-Gang Menü € 219,- | 6-course menu € 219,-

5-Gang Menü (ohne Eiszapfen) € 190,- | 5-course menu (without Spring icicle) € 190,-

4-Gang Menü (ohne Eiszapfen und Pulpo) € 146,- | 4-course menu (without Spring icicle and octopus) € 146,-

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

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



= vegan bestellbar

Kalte Vorspeisen | *Cold Starters*

Tatar vom heimischen Kalb mit Tomaten-Sud, Kompott von der Amalfi-Zitrone, Kapern, Kalamata-Oliven, gereiftem Parmigiano Reggiano und Focaccia von getrockneten Gartentomaten
Tartar of regional sourced veal with tomato broth, Amalfi lemon compote, capers, Kalamata olives, aged Parmigiano Reggiano and sun-dried tomato focaccia ^{a) c) g) i) j)}


€ 39,-

In Kombu gebeiztes Filet von der Rotbrasse mit Fenchel-Anis-Vinaigrette, gepickeltem Kohlrabi, Staudensellerie, Fingerlimetten und Gillardeau-Auster
Kombu-cured fillet of red seabream with fennel-anise vinaigrette, pickled kohlrabi, celery stalks, finger limes and Gillardeau oyster ^{d) i) n)}

€ 39,-

Frühlings-Eiszapfen mit Sauerampfermousse, 
Stracciatella, Pumpernickelerde, eingelegten Frühlingsboten und Holunderblütensorbet
Spring icicle with sorrel mousse, stracciatella, pumpernickel soil, pickled spring beets and elderflower sorbet ^{a) c) f) g) j)}

€ 29,-

Marinierte Pflück- und Kräutersalate 
mit Himbeervinaigrette, jungen Trieben und gerösteten Cashew-Kernen
Marinated lettuce and herb salad with raspberry vinaigrette, young sprouts and roasted cashew nuts ^{f) h) j)}

€ 17,-

Wahlweise mit... | *optional with...*

½ Avocado, mariniert € 7,- 

½ Avocado, marinated ^{g)}

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) o)

€ 42,-


Gebratener Pulpo mit Carbonara-Espuma,
Venusmuscheln, Chorizo-Crumble und cremig gerührtem Venere-Reis
*Pan-fried octopus with carbonara espuma,
Venus clams, chorizo crumble and creamy Venere-rice* a) c) g) i) n) o)

€ 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 Bruchsaler Stangenspargel mit eigenem Ragoût 
und kleinem Carpaccio von der norwegischen Jakobsmuschel
*Foam soup of regional asparagus with its own ragout
and carpaccio of Norwegian scallop* g) n) o)

€ 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 Bayrischen 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,-

Auf der Haut gebratenes Filet vom bretonischen Wolfsbarsch mit Sauce Choron, grünen Spargelspitzen, Poveraden, selbstgemachtem Lardo und Gnocchi alla romana

Seared fillet of Breton sea bass with Sauce Choron, green asparagus tips, artichokes, homemade lardo and Gnocchi alla Romana ^{a) c) d) f) g) o)}

€ 58,-

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

*Regional asparagus with hollandaise sauce
parsley potatoes and herb crepes* ^{a) c) g) o)}

€ 42,-

Wahlweise mit... | *optional with...*

gemischtem Schinkenaufschnitt € 16,-

Selection of ham specialties

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,-

Pistazien Financier mit Mousse von Valrhona Guanaja Kuvertüre,
Himbeer-Minz-Sud, Panna Cotta und hausgemachtem Himbeersorbet

*Pistachio financier with Valrhona Guanaja chocolate mousse,
raspberry-mint infusion, panna cotta and homemade raspberry sorbet* ^{a) c) f) 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*