

Die Kurfürstenstube

Aperitif | *Aperitif*

Privat Cuvée Brut Weinhaus Fitz Ritter ^o	o,1 l	9,5o
Billecart-Salmon brut ^o	o,1 l	21,oo
Jean Michel Rosé extra brut ^o	o,1 l	23,5o
Bratbirne Weingut Geiger -alkoholfrei-	o,1 l	11,5o

Offene Weine | *Wines by the glass*

Weißweine | *White wines*

Louis Michel Chablis	o,1 l	18,5o
Chablis 1er Cru Montmain ^o	o,75l	104,oo
Weingut Wegeler Rheingau	o,1l	14,oo
Jesuitengarten Riesling GG ^o	o,75l	74,oo
Weingut Klenert Baden	o,1l	12,5o
Grauburgunder Black Label ^o	o,75l	64,oo

Roséwein | *Rosé wine*

Domaine Ott Côte de Provence, Frankreich	o,1l	19,5o
Clos Mireille Rosé ^o	o,75l	119,oo

Rotweine | *Red wines*

Weingut Dr. Heger Ihringen am Kaiserstuhl	o,1l	19,5o
Spätburgunder GG ^o	o,75l	124,oo
Château Lafon-Rochet Saint-Estephe, Frankreich	o,1l	18,5o
4ème Grand Cru Classé ^o	o,75l	108,oo

Degustations-Menü | Menu Degustation

Amuse-Bouche

Tataki von der Odenwälder Lachsforelle mit Kombu Vinaigrette, Enoki-Pilzen, gebranntem Lauch, Sesam, Sudashi und kleinem Miso-Süppchen

Regional salmon trout tataki with kombu vinaigrette, enoki mushrooms, charred leek, sesame, sudachi and a small miso soup **a) c) d) f) j) k)**

Französische Bisque vom Bretonischen Hummer mit eigenen Ravioli, Safran Fenchel und Estragon-Knoblauch-Tramezzini

French bisque of Breton lobster with house-made ravioli, saffron fennel and tarragon-garlic tramezzini **a) b) c) g) i) o)**

Gebratene Jakobsmuscheln mit eigener Velouté, Zweierlei Schwarzkohl, 70 Monate gereiftem Parmesan, Pancetta und Pinienkernen

Seared scallops with house-made velouté, two types of black kale, 70-month-aged Parmesan, pancetta and pine nuts **a) c) g) i) n)**

Gebratene Brust und gebackene Praline von der Imperial Wachtel mit Quatre-Épices-Jus, Topinambur, karamellisierter Zwiebel, Shiitake-Pilzen und Brombeere

Roasted breast and baked praline of Imperial quail with quatre-épices jus, Jerusalem artichoke, caramelized onion, shiitake mushrooms and blackberry **a) c) g) i) o)**

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Lamm mit Thymianjus, Variation von der Königsbohne, Gartenerbsen, Bärlauch und sautierten Morcheln

Roasted rack and braised shoulder of lamb with thyme jus, variation of runner beans, garden peas, wild garlic and sautéed morels **a) c) g) i) j) o)**

Luftige Mousse von Tahiti-Vanille mit heimischem Rhabarber, Karottenbiskuit, Grand Marnier und hausgemachtem Erdbeersorbet

Light Tahitian vanilla mousse with local rhubarb, carrot sponge, Grand Marnier and homemade strawberry sorbet **a) c) f) g) h)**

6-Gang Menü € 231,- | 6-course menu € 231,-

5-Gang Menü (ohne Jakobsmuschel) € 189,- | 5-course menu (without scallop) € 189,-

4-Gang Menü (ohne Jakobsmuschel und Wachtel) € 147,- | 4-course menu (without scallop and quail) € 147,-

... 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 rohem Wachtel-Eigelb,
klassischen Condiments, Périgord Trüffel und Brioche

*Bavarian grass-fed beef tartare with raw quail egg yolk,
classic condiments, Périgord truffle and brioche* ^{a) c) d) g) j)}

€ 39,-

Tataki von der Odenwälder Lachsforelle mit Kombu Vinaigrette, Enoki-Pilzen,
gebranntem Lauch, Sesam, Sudashi und kleinem Miso-Süppchen


*Regional salmon trout tataki with kombu vinaigrette, enoki mushrooms, charred leek,
sesame, sudachi and a small miso soup* ^{a) c) d) f) j) k)}

€ 39,-

Variation von der Handschuhsheimer Karotte mit Ziegenkäsepraline, 
karamellisierten Mandeln, Ingwer, Grapefruit, Balsamico-Kaviar und Rooibos-Vanille-Sud

*Variation of regional carrot with goat cheese praline, caramelized almonds,
ginger, grapefruit, balsamic caviar and rooibos-vanilla broth* ^{a) c) g) h) j)}

€ 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 ^{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

Gebratene Brust und gebackene Praline von der Imperial Wachtel mit Quatre-Épices-Jus,
Topinambur, karamellisierten Zwiebeln, Shiitake-Pilzen und Brombeere
*Roasted breast and baked praline of Imperial quail with quatre-épices jus,
Jerusalem artichoke, caramelized onion, shiitake mushrooms and blackberry* **a) c) g) i) o)**

€ 42,-

Gebratene Jakobsmuscheln mit eigener Velouté, Zweierlei Schwarzkohl,
70 Monate gereiftem Parmesan, Pancetta und Pinienkernen
*Seared scallops with house-made velouté, two types of black kale,
70-month-aged Parmesan, pancetta and pine nuts* **a) c) g) i) n)**

€ 42,-

Suppen | Soups

Französische Bisque vom Bretonischen Hummer mit eigenen Ravioli,
Safran Fenchel und Estragon-Knoblauch-Tramezzini
*French bisque of Breton lobster with house-made ravioli,
saffron fennel and tarragon-garlic tramezzini* **a) b) c) g) i) o)**

€ 24,-

Schaumsuppe vom Hockenheimer Stangenspargel mit eigenem Ragout
und hausgemachten Steinbutt-Tortellini
*Foamed soup of regional white asparagus with its own ragout
and homemade turbot tortellini* **a) c) d) g) 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

Rosa gebratenes Dry Aged Roastbeef und kleine Teigtasche vom irischen Rind mit Szechuan-Jus, Buchenpilzen, Japanischer Salzpfleume, China-Kohl und gebackener Pommes Anna
Pink-roasted dry-aged roast beef and a small Irish beef dumpling with Szechuan jus, beech mushrooms, Japanese salted plum, Chinese cabbage, and baked Pommes Anna **a) c) d) f) g) h) i) j) k) o)**
€ 60,-

Gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Lamm mit Thymianjus, Variation von der Königsbohne, Gartenerbsen, Bärlauch und sautierten Morcheln
Roasted rack and braised shoulder of lamb with thyme jus, variation of runner beans, garden peas, wild garlic and sautéed morels **a) c) g) i) j) o)**
€ 60,-

Gebratenes Filet vom Bretonischen Steinbutt mit Speckschaum, Cassoulet von Belugalinsen, Senfkraut, mariniertem Mönchsbart und cremiger Kartoffel-Mousseline
Pan-seared Fillet of Brittany Turbot with bacon foam, Beluga lentil cassoulet, mustard greens, marinated monk's beard and creamy potato mousseline **c) d) g) i) j)**
€ 56,-

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

Mascarpone-Mousse mit Valrhona Ivoire-Kuvertüre,
Wildblaubeerkompott, Macaron und Joghurteis

*Mascarpone Mousse with Valrhona Ivoire Chocolate
wild blueberry compote, macaron and yogurt ice cream* **a) c) g) h)**

€ 24,-

Luftige Mousse von Tahiti-Vanille mit heimischem Rhabarber,
Karottenbiskuit, Grand Marnier und hausgemachtem Erdbeersorbet

*Light Tahitian vanilla mousse with local rhubarb,
carrot sponge, Grand Marnier and homemade strawberry 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*