

Sommerrestaurant

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*

Weingut Oekonomierat Rebholz Siebeldingen	o,1 l	17,5o
Chardonnay „R“ ^o	o,75 l	98,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 la Nerthe Châteauneuf-du-Pape, Frankreich	o,1l	17,5o
Rouge ^o	o,75l	99,oo

Degustations-Menü | Menu Degustation

Amuse-Bouche

Carpaccio vom Greater Omaha Rind mit Morchel-Sherry-Vinaigrette,
eingelegter Mai-Rübe, Rhabarber-Schalotten-Chutney und Kaviar vom Caviar House Prunier
*Carpaccio of Greater Omaha beef with morel-sherry vinaigrette, pickled May turnip,
rhubarb-shallot chutney and caviar from Caviar House Prunier* **c) d) h) j) o)**

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

Dreierlei von der Gillardeau Auster Nr. 2
-Roh mit Apfelbalsam-Vinaigrette und Verjusgranite,
Angel on Horseback mit luftgetrocknetem Pancetta und gratiniert mit Sauce Hollandaise-
*Three preparations of Gillardeau oyster No. 2
-raw with apple balsamic vinaigrette and verjus granita,
"Angel on Horseback" with air-dried pancetta and gratinated with hollandaise sauce* **c) g) i) n) o)**

Gegrillte Jakobsmuschel mit Grapefruit-Beurre blanc,
grünem Spargel, hausgemachtem Lardo und geräucherter Kartoffelmousseline
*Grilled scallop with grapefruit beurre blanc,
green asparagus, homemade lardo and smoked potato mousseline* **a) c) f) g) j) n)**

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 € 221,- | 6-course menu € 221,-

5-Gang Menü (ohne Jakobsmuschel) € 179,- | 5-course menu (without scallop) € 179,-

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

Carpaccio vom Greater Omaha Rind mit Morchel-Sherry-Vinaigrette,
eingelegter Mai-Rübe, Rhabarber-Schalotten-Chutney und Kaviar vom Caviar House Prunier


*Carpaccio of Greater Omaha beef with morel-sherry vinaigrette, pickled May turnip,
rhubarb-shalot chutney and caviar from Caviar House Prunier ^{c) d) h) j) o)}*

€ 39,-

Confierter Kaisergranat mit eigener Vinaigrette, Tatar von geschmorter Victoria Ananas,
Mango-Chili Gel, eingelegtem Chicorée und Nussbutter Schaum

*Confit Norway lobster with its own vinaigrette, tartare of braised Victoria pineapple,
mango-chili gel, pickled chicory and brown butter foam ^{a) b) g) n)}*

€ 39,-

Marinierte Spitzen von grünem und weißem Spargel mit Sudashi-Kujo-Vinaigrette, 
marinierten Radieschen, Piemonteser Haselnüssen, Brunnenkresse und Blätterteig-Spinat-Zigarre

*Marinated tips of green and white asparagus with sudashi-Kujo vinaigrette,
marinated radishes, Piedmont hazelnuts, watercress and a puff pastry spinach cigar ^{a) c) f) g) h)}*

€ 32,-

Wahlweise mit... | optional with...

Tataki vom Balfegó Bluefin Thunfisch Toro € 18,-

Tataki of Balfegó Bluefin Tuna Toro ^{d) f)}

Marinierte Pflück- und Kräutersalate mit Alt Wieslocher Honig-Ingwer-Vinaigrette, 
Frühlingsgemüse und gerösteten Sonnenblumenkernen

*Marinated baby leaf and herb salads
with Alt Wiesloch honey-ginger vinaigrette, spring vegetables and toasted sunflower seeds ⁱ⁾*

€ 18,-

Wahlweise mit... | optional with...

½ Avocado, mariniert € 7,- 

½ Avocado, marinated ^{g)}

Gegrillten Riesengarnelen 3 Stück € 18,-

Grilled king prawns 3 pieces ^{b) 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

Dreierlei von der Gillardeau Auster Nr. 2
-Roh mit Apfelbalsam-Vinaigrette und Verjusgranite,
Angel on Horseback mit luftgetrocknetem Pancetta und gratiniert mit Sauce Hollandaise-
Three preparations of Gillardeau oyster No. 2
-raw with apple balsamic vinaigrette and verjus granita,
“Angel on Horseback” with air-dried pancetta and gratinated with hollandaise sauce **c) g) i) n) o)**
€ 32,-

Gegrillte Jakobsmuschel mit Grapefruit-Beurre blanc,
grünem Spargel, hausgemachtem Lardo und geräucherter Kartoffelmousseline
Grilled scallop with grapefruit beurre blanc,
green asparagus, homemade lardo and smoked potato mousseline **a) c) f) g) j) n)**
€ 42,-

Suppen | Soups

Klassische Bisque mit feinen Tranchen von der Languste,
Artischockentatar und Estragon-Knoblauch-Croûtons
Classic bisque with delicate slices of langoustine,
artichoke tartare and tarragon-garlic croutons **a) b) g) i) n)**
€ 24,-

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

Rosa gebratenes Dry Aged Roastbeef und kleine Teigtasche vom irischen Rind mit Szechuan-Jus, Buchenpilzen, Japanischer Salzpflaume, 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 von der Goldbrasse mit geräuchertem Paprikaschaum, gegrillter Mini-Zucchini, Safran-Fenchel, Salz-Zitronen-Perlgraugraupen-Couscous und Kapuzinerkresse
Pan-seared sea bream fillet with smoked paprika foam, grilled baby zucchini, saffron fennel, salted lemon pearl barley couscous and nasturtium a) d) g) h) i) o)
€ 56,-

Weißer Stangenspargel vom Gemüsehof Schmitt mit Sauce Hollandaise 
Petersilienkartoffeln & hauchdünnen Kräuter-Pfannkuchen
White asparagus from Gemüsehof Schmitt with hollandaise sauce, parsley potatoes and paper-thin herb pancakes. 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

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,-

Variation von der Himbeere mit Gâteau von Blaumohn,
Namélaka von Caramelia Valrhona Schokolade, Kafir-Limetten-Creme
und hausgemachtem Himbeersorbet

*Raspberry variation with poppy seed gâteau, Caramélia Valrhona chocolate namelaka,
kaffir lime cream 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*