

## Kalte Vorspeisen

EUR

Römersalat mit marinierten Tomaten, Oliven, Zucchini und Parmesan dazu gekochtes Wachtelei und Pinienkern-Vinaigrette	16
Auberginenkaviar mit Quinoa und Kichererbse an Joghurt-Espuma mit Kreuzkümmel, Sesam und Cashew verfeinert mit bunten Fingerkarotten, Fingerlimes und Fladenbrot	20
ORA Lachs asiatisch gebeizt an marinierten Cherrytomaten, geräucherter Melone, Koriander, Ingwer und gerösteter Macadamianuss	26
Tatar vom Taschenkrebs im Avocadomantel dazu Paprika und Zitrone	28
Gänseleberterrine an marinierten Aprikosen mit Tonkabohne verfeinert dazu hausgemachte Brioche	30

## Suppen

Gazpacho von Erbse und Sauerampfer mit Chili, Ingwer und Wasabi abgeschmeckt dazu Ceviche vom Langustino	12
Essenz von der Taube mit Sesam, Miso und Soja verfeinert dazu gebeizte Royal Taubenbrust und Tofu	12

## Warme Vorspeisen

Tortellini mit geschmorter Kalbskopfbacke gefüllt an Neuer Kartoffel, Burrata, Frühlingslauch-Vinaigrette und Brunnenkresse	30
Ei im Glas auf lauwarmen Spargel-Schwarzwurzel-Salat geräuchertem Stör, Schnittlauch und Kaviar	36
Gebratene Entenstopfleber auf Kartoffelstampf mit Brombeeren, Oliven und Parmesan	36

## Spezialempfehlung ab zwei Personen

Côte de Boeuf an Bohnengemüse und sautierten Pfifferlingen dazu Pommes Dauphine mit Chorizo (Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)	pro Person 48
---	---------------

## Fischgerichte

EUR

- Gebratener Seeteufel  
auf karamellisiertem Spitzkohl  
dazu Short Rib vom Schwarzwaldrind, Pimentos und BBQ-Sauce 44
- Steinbuttfilet  
unter Kräuter-Crumble mit Coppa verfeinert  
auf Bohnen und Tomaten-Paprika-Creme, dazu Mousseline von Neuen Kartoffeln 46
- Roulade von Seezunge und Jakobsmuschel  
auf Risotto Verde, mit Freilandgurke und sautierten Pfifferlingen 48

## Hauptgerichte

- Brust vom Schwarzfederhuhn im Papilote  
auf mediterranem Gemüse  
dazu flüssige Polenta mit Basilikum, Pinienkernen und Parmesan 42
- Glasierter Rücken vom Sommerbock  
an Variation von Mandel und Brokkoli  
mit Heidelbeeren, Thymian und Fourme d'Ambert 46
- In Olivenöl konfiertes Kalbsfilet  
an Artischocke, Tomate und Oliven  
dazu Pecorino-Ravioli und Rucola 48

### Menu de la Semaine

#### Ouverture



ORA Lachs asiatisch gebeizt  
an marinierten Cherrytomaten, geräucherter Melone,  
Koriander, Ingwer und gerösteter Macadamianuss



Roulade von Seezunge und Jakobsmuschel  
auf Risotto Verde  
mit Freilandgurke und sautierten Pfifferlingen



Thymian-Honig-Parfait  
mit eingelegten Aprikosen und Ziegenkäse Cantuccini



#### Friandise

pro Person EUR 68,00

### Menu de la Saison

#### Ouverture



Gänseleberterrine  
an marinierten Aprikosen mit Tonkabohne verfeinert  
dazu hausgemachte Brioche



Sashimi vom Gelbflossen Thunfisch  
auf gebratener Wassermelone  
und asiatischem Gemüsesalat mit Erdnuss



In Olivenöl konfiertes Kalbsfilet  
an Artischocke, Tomate und Olive,  
dazu Pecorino-Ravioli und Rucola



Brombeer Panna Cotta  
an Vanilleschaum und Mandelcrumble, dazu Baileyseis



#### Friandise

pro Person EUR 85,00

Renee Rischmeyer  
Küchenchef

Sollten Sie einzelne Gänge aus den Menüs austauschen, behalten wir uns einen kleinen Aufpreis vor.

## Weinempfehlung

- 2015 Klingelberger 1782 (Riesling)  
Spätlese Trocken  
Weingut Schloß Ortenberg, Ortenberg
- 2017 Mauchener Gutedel  
Qualitätswein trocken, VDP Ortswein  
>Alte Reben<  
Weingut Lämmlein-Schindler, Mauchen
- 2017 Silvaner  
Qualitätswein trocken >Oktav<  
Weinhaus Joachim Heger, Ihringen
- 2016 Weiler Schlipf  
Grauburgunder, Qualitätswein trocken >CS<  
Weingut Claus Schneider, Weil
- 2013 Schlatter Spätburgunder Rotwein  
Qualitätswein trocken >SW<  
Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen – Schlatt
- 2016 Durbacher Plauelrain  
Riesling Auslese  
Weingut Schwörer, Durbach
- 5 Weine à 0,1 Itr. € 38,00 pro Person  
6 Weine à 0,1 Itr. € 45,00 pro Person

## Menu du Chef

- Ouverture
- Tatar vom Taschenkrebs im Avocadomantel  
dazu Paprika und Zitrone
- Essenz von der Taube  
mit Sesam, Miso und Soja verfeinert  
dazu gebeizte Royal Taubenbrust und Tofu
- Ei im Glas auf lauwarmem Spargel-Schwarzwurzel-Salat  
geräuchertem Stör, Schnittlauch und Kaviar
- Gebratene Entenstopfleber  
auf Kartoffelstampf mit Brombeeren, Oliven und Parmesan
- Glasierter Rücken vom Sommerbock  
an Mandel, Brokkoli und Pfifferlingen  
mit Heidelbeeren, Thymian und Fourné d'Ambert
- Marinierte Himbeeren  
auf Pâte sablée mit gesalzener Karamellcreme und Balsamico-Eis
- Friandise  
pro Person EUR 125,00
- als 5-Gang Menü -ohne Entenstopfleber- pro Person EUR 105,00