



# Speisekarte

Gültig vom 19. – 30. August 2021

## Tatar vom Schwarzwald Rind

Crème Fraîche | Gemüsepickles | Black Selection Kaviar

28€

*Darf es etwas mehr Kaviar sein? pro 10g 12€ | 30g Dose 30€*

☆☆☆

## Ochsenherztomate

Wassermelone | Burrata | Basilikum

16€

☆☆☆

## Bresse Huhn

Mais in verschiedenen Texturen | Mole Sauce

20€

☆☆☆

## Gebratener Kabeljau

Erbsen | Kartoffelwaffel | Limettensauce

26€

☆☆☆

## Tarte Tatin mal anders

13€

*5- Gang- Menü 89 € p.P.*

*4- Gang- Menü (ohne Bresse Huhn) 72 € p.P.*

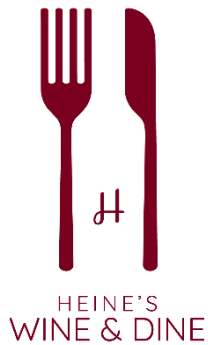
*3- Gang- Menü (ohne Bresse Huhn & Tomate) 59 € p.P.*

*Käseabschluss 9€*

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Die einzelnen Gerichte können auch separat bestellt werden, zum angegebenen Preis (dann in größerer Portion als im Menü).

Bei Fragen zu den allergenen Inhaltsstoffen und/ oder Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Personal.



# Menu

from 19. – 30. August 2021

## Tatar of Black Forest beef

Crème fraiche | pickled vegetables | Black Selection caviar

28€

*You like some more caviar? per 10g 12€ / 30g tin 30€*



## Beef tomato

watermelon | Burrata | basil

16€



## Bresse chicken

Corn in different variations | Mole sauce

20€



## Seared cod fish

Peas | potato waffles | lime sauce

26€



## Tarte Tatin our way

13€

*5 course menu 89 € p.P.*

*4 course menu (without chicken) 72 € p.P.*

*3 course menu (without chicken & tomato) 59 € p.P.*

*Cheese finish 9€*

We offer accompanying wines with menu.

The dishes can be ordered separately without taking the whole menu (the portions will be bigger than in the menu).