



Speisekarte

Gültig vom 30. April - 10. Mai 2022

Badischer Spargel

Radieschen | Hollandaise

23 €

☆☆☆

Gebratene Wachtelbrust

Kumquat | Gurke | Enoki- Pilze

28 €

☆☆☆

Kichererbse

Tandoori | Fenchel | Koriander

18 €

☆☆☆

Filet vom Yellow Fin Thunfisch

Passepierre Alge | Belugalinsen | Feige- Chili- Balsamessig | Bouillabaisse Sud

42 €

☆☆☆

Badische Erdbeere

Weißer Schokolade | Waldmeister

14 €

Käseabschluss 12€

6- Gang- Menü (inkl. Käse) 99 € p.P.

5- Gang- Menü (ohne Käse) 89 € p.P.

4- Gang- Menü (ohne Wachtel) 79 € p.P.

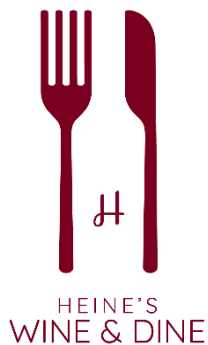
3- Gang- Menü (ohne Wachtel & Kichererbse) 59 € p.P.

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

Zum Menü bieten wir auch eine passende Weinbegleitung an.

Auf Nachfrage und mit Voranmeldung können wir das Menü auch vegetarisch zubereiten.

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



Menu

from 30. April – 10. May 2022

Regional white asparagus

Radish | hollandaise sauce

23 €

☆☆☆

Roasted quail breast

Kumquat | cucumber | Enoki mushrooms

28 €

☆☆☆

Chickpea

Tandoori | fennel | cilantro

18 €

☆☆☆

Filet of yellow fin tuna

Salicornes | Beluga lentils | fig- chili- balsam vinegar | Bouillabaisse sauce

42 €

☆☆☆

Regional strawberries

White chocolate | sweet woodruff

14 €

Cheese finish 12€

6 course menu (incl. cheese) 99 € p.p.

5 course menu (without cheese) 89 € p.p.

4 course menu (without quail) 79 € p.p.

3 course menu (without quail & chickpea) 59 € p.p.

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).

If asked in advance, we can offer a vegetarian option as well.