

# TASTING-MENÜ

*GERNE KÖNNEN SIE UNSER MENÜ AB MITTWOCH AUCH MITTAGS  
UNTER VORHERIGER RESERVIERUNG GENIESSEN!*

## BISONTATAR

Avocado / Zucchini / Erdnuss / Wasabi

34 €

(B-D-E-K-L-M)

## ERBSENKALTSCHALE

Geräucherte Jakobsmuschel / Minze / Schwarzer Knoblauch

26 €

(A-B-D-E-I-N-M)

## SCHOLLE

Fenchel / Bergamotte / Graupen / Verjus / Liebstöckel

29 €

(A-D-E-I-M)

## DREIERLEI KANINCHEN

Kokos / Grünes Curry / Schlangenaubergine / Thai Basilikum

28 €

(D-E-F-H-I-J-M)

## BLACK ANGUS FLAP & BBQ SHORTRIB

Heukartoffel / Romanesko / Mirabelle / grüner Pfeffer / Tomberrys

54 €

(B-D-E-M)

## VALRHONA „MILLOT 74%“

Himbeere / Yuzu / Schwarzer Sesam

18 €

(A-B-C-D-G-K-M)

4-Gang - 98 € / 5-Gang - 108 € / 6-Gang - 118 € pro Person

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 42 € / 5-Gang - 52 € / 6-Gang - 62 € pro Person

Alkoholfreie Begleitung á 0,1l:

4-Gang - 25 € / 5-Gang - 30 € / 6-Gang - 35 € pro Person

## **VORSPEISEN**

### **TAGESSUPPE**

Jeden Tag frisch für Sie zubereitet

9 €

(D-E-M)

### **MARKTSALAT**

Junge Blattsalate

mit hauseigenem Dressing

9 €

(E-K-L-M)

### **HIMBEER GAZPACHO**

Kaisergranat / Sauerklee

Chiriboga Blue

34 €

(A-B-D-E-H-M)

### **HERZBRIES**

Schwarzer Trüffel

Petersilie / Topinambur / Haselnuss

34 €

(D-E-K-M)

### **OMA'S SUPPENTOPF**

Praline & Essenz vom Ochenschwanz

Brätstrudel / Gemüse

18 €

(A-B-D-E-M)

## **VEGETARISCHE**

## **HAUPTGÄNGE**

### **QUER-“BEET“**

Babygemüse / Falafel / Gemüsepürees

26 €

(A-B-D-E-K-L-M)

### **SCHLUTZKRAPFEN**

Salbeibutter / Babyspinat / Weißweinschaum

30 €

(A-B-D-E-M)

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

### **MAISSTUBENKÜKEN**

Zucchiniblüte / Steinpilze / Miso  
Süßkartoffel

44 €

(B-D-E-M)

### **RINDERFILET**

#### **„JACKS CREEK“**

Mais / Wilder Blumenkohl  
Blutwurst / Cafe de Paris

69 €

(A-B-D-E-M)

## HAUPTGÄNGE FISCH

### **ROCHENFLÜGEL**

Cedri Zitrone / Paprika  
Wilde Kapern / Pak Choi

46 €

(A-B-D-E-I-M)

### **KOHLENFISCH**

Lauch / Safran / Eigelb / Fenchel  
Kartoffel / Speck

48 €

(B-D-E-I-J-M)

## DESSERTS

### **ZWETSCHGE**

Clafoutis / Mandel / Shiso / Portwein

18 €

(Zubereitungszeit ca 20 Min.)

(A-B-C-D-G-K-M)

### **VALRHONA „MILLOT 74%“**

Himbeere / Yuzu / Schwarzer Sesam

18 €

(A-B-C-D-G-K-M)

#### Brennerei Ziegler, Freudenberg:

„Die jungen Wilden“ ( Williams, Zwetschge oder Wildkirsche)	2 cl	11,50 €
Ziegler Aureum Whisk(e)y ( verschiedene Sorten)	4 cl	14,00 €
Aruak Rum	2 cl	8,00 €

#### Etter Brände. Zug

Alte Zwetschge / Kirsche / Quitte / Alte Williams, 2006er Kirsche / Alte Kirsche	2 cl	11,50 €
---	------	---------

#### Destillerie Seerose, Kressbronn

Wahlsche Schnapsbirne / Mirabelle / Trester / Cox- Orange Zwetschge- Sherry / Sauerkirsch- Süßkirsch / Goldpärmäne	2 cl	6,50 €
---	------	--------

#### Reisetbauer, Axberg

Rote Williams / Kirsche / Zwetschge / Karotte / Marille	2 cl	8,00 €
Ingwer / Himbeere / Vogelbeere	2 cl	13,00 €

#### Weingut Johannes Landerer, Oberrotweil

Zibärtele / Apfel nach Calvados / Sauerkirsch	2 cl	7,00 €
---	------	--------

#### Faude feine Brände Kaiserstuhl:

Gurkengeist / Rote Beete / Mandarine / Bergamotte	2 cl	8,50 €
---	------	--------

Armagnac 1971	2 cl	21,00 €
Armagnac 1978	2 cl	14,00 €
Pierre Huet Calvados 8 Jahre	2 cl	8,50 €
Pierre Huet Calvados 23 Jahre	2 cl	11,50 €
Pierre Huet Calvados 30 Jahre	2 cl	15,50 €
Pierre Huet Calvados 1972	2 cl	17,50 €
San Leonardo Grappa	2 cl	8,50 €
Eligo dell ´ Ornellaia Grappa	2 cl	11,00 €
Gaja Ca ´ Marcanda Grappa / Sito Moresco Grappa	2 cl	9,50 €