

# TASTING-MENÜ

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

## KÖNIGSMAKRELE

Kürbis / Safran / Thai Basilikum

30 €

(D-E-I-M)

## PFAFFENSCHNITTCHEN

Kaffir - Limette / Tamarinde / Kokos

26 €

(D-E-K-J-M)

## BEEFTEA

Buchenpilze / Ingwer / Kagoshima Wagyu

22 €

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

## POLLACK „IKE JIME“

Passe Pierre / Kochbanane / Passionsfrucht Beurre Blanc / Purple Curry

29 €

(D-E-I-M)

## WANGEMER REHRÜCKEN

Hanf Saat / Beete / Mirabelle / Gewürzjus

42 €

(A-B-D-E-M)

## RÜBLIKUCHEN

Sanddorn / Griechischer Joghurt / Erdnuss

16 €

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

4-Gang – 85 € / 5-Gang - 95 € / 6-Gang -105 € pro Person

*Wünschen Sie Käse unseres Affineur's Antony statt Dessert,  
erlauben wir uns den Menü Preis anzupassen*

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

8 €

(D-E-M)

### **MARKTSALAT**

Junge Blattsalate

mit hauseigenem Dressing

8 €

(C-E-K-L-M)

### **BEEFTATAR**

Am Tisch für Sie zubereitet

28 €

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

### **MOSCARDINI**

Rinderzunge / Topinambur

Lauch / Granny Smith

28 €

(D-E-I-N-M)

### **OMA´S SUPPENTOPF**

#### **„NEU INTERPRETIERT“**

Praline & Essenz vom Ochschwanz / Brätstrudel

13 €

(A-B-D-E-M)

## **VEGETARISCHE**

## **HAUPTGÄNGE**

### **QUER-“BEET“**

Babygemüse / Falaffel / Gemüsepürees

24 €

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

### **SCHLUTZKRAPFEN**

Weißweinschaum / Salbeibutter/ Spinat

28 €

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

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

### **ALLGÄUER HIRSCHRÜCKEN**

Kerbelknolle / Rosenkohl

Hagebutte / Thymianjùs

41 €

(A-B-D-E-M)

### **MAISSTUBENKÜKEN**

Wilder Brokkoli / Rauchmandel

Kräutersaitling / Brioche

38 €

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

### **US RINDERFILET**

#### **„GREATER OMAHA“**

Kichererbse / Ochsenherztomate

Zucchini / Harissa

69 €

(A-B-D-E-M)

## HAUPTGÄNGE FISCH

### **SCHOLLE AUS DER NORMANDIE**

Onsen Ei / Husumer Krabben

Speck / Petersilie / Yuzu

39 €

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

### **ORA KING LACHS**

Ravioli / Bohne / Eiszapfen

Wacholder

39 €

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

## DESSERTS

### **HIMBEERE**

Rote Bete / Yuzu / Shiso / Gewürzmilch

16 €

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

### **APRIKOSE**

Mandel / Hibiskusblüte / Kaffee

16 €

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

## **Käsebrett von Maitre Antony & Co.**

ab 18,50 €

### 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	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 Fichtensprosse	2 cl	8,50 €
---	------	--------

Armagnac 1988	2 cl	11,50 €
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 €