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 Ochsenschwanz / 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

RÜBLIKUCHEN

Sanddorn / Griechischer Joghurt / Erdnuss

16 €

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

ROTE WILLIAMS BIRNE

Valrhona Manjari / Fichtensprosse / Hafer

16 €

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

ANTONY'S KÄSE VOM WAGEN

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 / 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		
ZIBÄRTLE / 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 €**