

# TASTING-MENÜ

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

## KÖNIGSMAKRELE

Sesam / Ingwer / Rettich / Holunderblüte

34 €

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

## TOMATENESSENZ

Ossetra Kaviar / „Urstrom“ Frischkäse / Staudensellerie

28 €

(B-D-E-I-M)

## WACHTEL BRUST & KEULE

Pastinake / Fichtensprosse / Sonnenblumenkerne

26 €

(D-E-K-M)

## SEETEUFELBÄCKCHEN

Sepia / Gartenkresse / Kardamom / Meerlattich

29 €

(D-E-I-M)

## WANGEMER REHRÜCKEN

Kräuterseitlinge / Hanf / Mangold / Tamarillo

51 €

(D-E-K-M)

## SCHWARZKIRSCH

Dickmilch / Kaffee / Chili

18 €

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

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

9 €

(D-E-M)

### **MARKTSALAT**

Junge Blattsalate

mit hauseigenem Dressing

9 €

(E-K-L-M)

### **SOFT SHELL KREBS**

Piment d'Espelette / Minze / Erbse

Buttermilch / Cornichons

31 €

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

### **KALB & „AKI“ KAVIAR**

Granny Smith / Sellerie / Estragon

Yuzu Mayonnaise / Radieschen

34 €

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

### **OMA'S SUPPENTOPF**

#### **„NEU INTERPRETIERT“**

Praline & Essenz vom Ochschwanz / Brätstrudel

15 €

(A-B-D-E-M)

## **VEGETARISCHE**

## **HAUPTGÄNGE**

### **QUER-„BEET“**

Babygemüse / Falafel / Gemüsepürees

26 €

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

### **SCHLUTZKRAPFEN**

Salbeibutter / Weißweinschaum / Babyspinat

28 €

(A-B-D-E-M)

## HAUPTGÄNGE FLEISCH

### **SCHROBENHAUSENER SPARGEL 25 €**

+ Kalbsfilet 28 €

+ Irisches Dry Aged Rinderfilet 39€

+ Wildfang Zander 26€

+ Wiener Schnitzel 24€

+ Geflämmter Skrei 24€

### **KALBSFILET & BACKE**

Morchel / Saubohne / Wasserkresse

Perlzwiebel / Polenta „Farina Bona“

51 €

(D-E-M)

### **IRISCHES RINDERFILET**

**„JOHN STONE DRY AGED“**

Pastinake / Wilder Spargel / Parmesan

Spinat / Kartoffel / Trüffeljus

59 €

(D-E-M)

## HAUPTGÄNGE FISCH

### **GEFLÄMMTER SKREI**

Venusmuscheln / Gurke / Chorizo

Passe Pierre / Kartoffel

42 €

(D-E-I-M)

### **WILDFANG ZANDER**

Spargel / Petersilienwurzel

Rhabarber / Nussbuttertortelli

46 €

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

## DESSERTS

### **HOLUNDERBLÜTE**

„Bella di Cerignola“ Olive / Limette / Valrhona Ivoire

18 €

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

### **SCHWARZKIRSCH**

Dickmilch / Kaffee / Chili

18 €

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

### **ANTONY'S KÄSE VOM WAGEN**

ab 18,50 €

#### **BRENNEREI ZIEGLER, FREUDENBERG:**

„DIE JUNGEN WILDEN“ (WILLIAMS, ZWETSCHGE ODER WILDKIRSCH)	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 / KIRSCH / QUITTE / ALTE WILLIAMS, 2006ER KIRSCH / ALTE KIRSCH	2 CL	11,50 €
--	------	---------

#### **DESTILLERIE SEEROSE, KRESSBRONN**

WAHLSCHER SCHNAPSBIERNE / MIRABELLE / TRESTER / COX- ORANGE	2 CL	6,50 €
ZWETSCHGE- SHERRY / SAUERKIRSCH- SÜBKIRSCH / GOLDPÄRMÄNE		

#### **REISETBAUER, AXBERG**

ROTE WILLIAMS / KIRSCH / 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 €