

TASTING-MENÜ

*GERNE KÖNNEN SIE UNSER MENÜ AB MITTWOCH MITTAG
UNTER VORHERIGER RESERVIERUNG GENIESSEN*

EDELKREBS

Traube / Moai Kaviar / Joghurt / Gurke

29 €

(D-E-H-I-M)

WACHTELESSENZ

Entenstopfleber / Zwetschge / Lauge

21 €

(A-B-D-E-M)

GEANGELTER WOLFSBARSCH

Kürbis / Beluga Linsen

32 €

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

IBERICO BÄCKCHEN

Rauch / Sauerkraut / Zirbe / Pfifferling

27 €

(D-E-M)

WANGEMER REHRÜCKEN

Williams Birne / Piemonteser Haselnuss / Topinambur

42 €

(A-D-E-K-M)

„WALDORFSALAT“

Grüner Apfel / Walnuss / Sellerie / Rapsöl

16 €

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

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

Weinreise á 0,1l:

4-Gang – 39 € / 5-Gang – 49 € / 6-Gang – 59 € pro Person

Alkoholfreie Begleitung aus der Manufaktur Geiger 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)

SCHWERTFISCH

Grüner Apfel / Shizo / Kalbsjus
Radieschen / Kapern

29 €

(A-D-E-I-M)

KALBSKOPF

Estragon / Schwarzer Trüffel
Parmesan / Spinat

31 €

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

OMA'S SUPPENTOPF „NEU INTERPRETIERT“

Praline & Essenz vom Ochenschwanz / Brätstrudel

13 €

(A-B-E-M)

VEGETARISCHE HAUPTGÄNGE

QUER-“BEET“

Babygemüse / Kartoffel
Gemüsepürees

22 €

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

SCHLUTZKRAPFEN

Weißweinschaum / Salbeibutter
Spinat / Schwarzer Trüffel

28 €

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

HAUPTGÄNGE FLEISCH

BRESSE POULARDE FÜR PERSONEN

Morcheljus / Kohlrabi / Apfel /

Kartoffel

82 €

(D-E-M)

GERÄUCHERTE SHORT RIB

Tamarindenjus / Petersilienwurzel

Kichererbse / Kürbis

42 €

(D-E-J-M)

US RINDERFILET

„GREATER OMAHA“

Artischocke / Kalamata Olive

Spinat / Mais

62 €

(A-B-D-E-M)

HAUPTGÄNGE FISCH

KABELJAU

Kartoffel / Wasabi / Gurke

Passe Pierre

37 €

(D-E-I-M)

ADLERFISCH

Carnaroli Reserve / Radicchio

Rote Beete / Orangenschaum

39 €

(D-E-I-M)

DESSERT

HOLUNDERBLÜTE

„Bella di Cerignola“ Olive / Limette / „Edel Weiß“ Schokolade

15,50 €

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

KIRSCH

Bier / Lakritz / Topfen / Pistazie

15,50 €

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

„WALDORFSALAT“

Grüner Apfel / Walnuss / Sellerie / Rapsöl

16 €

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

Käsebrett von **Antony & Co.**

PAUSIERT
bis Mitte Oktober

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

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

Faude feine Brände Kaiserstuhl:

Gurkengeist / Rote Beete / Mandarine / Bergamotte	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 €