

# 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)

### **KINGFISCH**

Fermentierter Spargel / Beete

Ziegenkäse

29 €

(D-E-I-K-M)

### **KANINCHEN**

Karotte / Ingwer / Beluga Linsen

29 €

(A-B-D-E-M)

### **OMA'S SUPPENTOPF**

#### **„NEU INTERPRETIERT“**

Praline & Essenz vom Ochsenschwanz / 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

28 €

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

## **HAUPTGÄNGE FLEISCH**

### **BRESSE POULARDE FÜR 2 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)

## DESSERTS

### **ROTE WILLIAMS BIRNE**

Valrhona Ivoire / Fenchel / Zitronenverbene

16 €

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

### **KÜRBIS**

Zwetschge / Mohn / Sauerrahm

16 €

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

### **„WALDORFSALAT“**

Grüner Apfel / Walnuss / Sellerie / Rapsöl

16 €

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

**Käsebrei** **PAUSIERT** **Anton & Co.**  
bis Mitte November

#### 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	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 €