

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 / Wagyu Strip Loin

22 €

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

SCHOLLE AUS DER NORMANDIE

Sommerportulak / Kochbanane / Passionsfrucht Beurre Blanc / Purple Curry

29 €

(D-E-I-M)

WANGEMER REHRÜCKEN

Hanfsaat / 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 Affineurs 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)

JAKOBSMUSCHEL

Australischer Wintertrüffel / Kalbskopf

Petersilie / Parmesan

34 €

(A-B-D-E-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

ÉTOUFFÈ TAUBE

Bramata / Feige / Parmesan

Salatherzen

47 €

(D-E-M)

IBERICO PRESA „BELLOTA“

Steinpilz / Kohlrabi

Trüffelkartoffel / Schwarze Nuss

42 €

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

US RINDERFILET

„GREATER OMAHA“

Kichererbse / Ochsenherztomate

Zucchini / Harissa

69 €

(A-B-D-E-M)

HAUPTGÄNGE FISCH

WEISSER HEILBUTT

VON DEN LOFOTEN

Lardo / Kaffir-Limette / Erbse

Urkarotte / Bulgur

42 €

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

ADLERFISCH

Krustentierschaum / Kokos

Zuckerschote / Shiitake / Tomate

39 €

(D-E-I-H-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 €