

1. Akt | Vorspeise

TATAR VOM ÄBLER BÜFFEL

Trüffelmayonaise | Brioche | Rote Beete | 18

Korrespondierend: 2018 Spätburgunder Rose | Weingut Arndt Köbelin | 0,1l 4,10

GEBEIZTER DONAU HUCHEN | SCHWARZER TRÜFFEL

Kohlrabi | Liebstocksud | 22

Korrespondierend: 2017 Sauvignon Blanc & Muscat Blanc "Speisemeister" | Weingut Aufricht | 0,1l 4,00

POLENTA PRALINE

Paprika Chutney | Jalapeno Schaum | Burrata | 14
+ Gebratene Rotgarnelen | 18

Korrespondierend: 2017 Grüner Sylvaner "Traditionell" | Ökologisches Wein- & Sektgut Helde | 0,1l 4,40

JUNGE BLATTSALATE

Zwetschgendressing | Sprossen | Brotchip | 6

Korrespondierend: Verv Prosecco | 0,1l 6,80

2. Akt | Suppe

SUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS

Curry | Kokos | Zitronengrasschaum | 9
+ Gebratene Jakobsmuschel | 12

CAPPUCCINO VON HEIMISCHEN STEINPILZEN | 8

+ Steinpilzmousse und Entenleber Topinky | 12

CONSOMMÉ VOM BRESSEGEFLÜGEL

Pilzmaultäschle aus heimischen Wäldern | 10

Sollten Sie Allergene Probleme mit nachfolgenden Lebensmitteln haben, sprechen Sie uns bitte an:

Eier/ Erdnüsse/ Fisch/ Getreide/ Krebs- und Krustentiere/ Lupinen/ Milch/ Nüsse/ Schwefeldioxid und Sulfite/ Sellerie/ Senf/ Sesam/ Soja/ Weichtiere

3. Akt | Hauptgericht

Meer & See

FILET VOM WEISSEN HEILBUTT | GEBRATENE GARNELE

Zitronengras-Kokos-Sauce | Kürbis | Roter Reis | 34

GEBRATENES FILET VOM LOUP DE MER

Sauce von Badischem Riesling | Topinambur Creme | Lauchquiche | 29

DUETT VON STEINBUTT UND FJORDFORELLE

Safransauce | Blattspinat | Kerbelnudeln | 39

Weide & Stall

GEBRATENE BRUST VON DER MAISPOULARDE

Sesam Jus | Kürbispüree | Pak Choi | Geschmelzte Kartoffel mit Panko | 24

SOUS-VIDE GEGARTE BRUST VON DER BARBERIE ENTE

Sauce von Holunderbeeren | Birnen | Zuckerschoten | Perlgraupenrisotto mit Roquefort | 26

ROSA GEBRATENES LAMM NÜSSLE (SCHÄFEREI STORZ MUNSINGEN)

Kräuter Jus | Bohnen Artischocken Gemüse | Geschmelzte Kartoffel | 34

IN BURGUNDER GESCHMORTE KALBSHAXE

Pfifferlinge | Bunttes Herbstgemüse | Handgeschabte Spätzle | 20

IN BURGUNGER GEGARTES OCHSENBÄCKLE

Höri-Bülle | Kartoffelrösti | 20

ROSA GEBRATENES FILET VOM WEIDERIND

Whiskysauce | Zweierlei Sellerie | Kartoffelrösti | 37

Wald & Wiese

HAUSGEMACHTE QUICHE

Steinpilze a la creme | Getrüffeltes Selleriepüree | 20

PERLGRAUPENRISOTTO

Roquefort | Birnen | Kaiserschoten | Schwarze Walnüsse | 19