



Menü 1724

*Unser saisonales Degustationsmenü. Kreative Kompositionen,
handwerkliche Präzision und die besten Produkte der Saison.*

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter

Rindertatar

eingelegte Zwiebel | Brioche

Ravioli von getrockneten Tomaten

Miesmuschel | Tomatenvelouté

“Surf and Turf” - Wagyu Short Rib & Garnele

Variation vom Mais

Zweierlei Lamm | Rücken und 24h confierte Schulter

Frühlingszwiebel aus dem Salzteig | Gremolata | Gnocchi Parisienne

Kokosmousse | Passionsfruchtkern

Limetten-Joghurteis | Mango-Waffel

2 Gang

50

3 Gang

65

4 Gang

80

5 Gang

95



Schwarzwald Menü

Küche aus unserer Region. Saisonale Produkte, vertraute Aromen und moderne Interpretationen des Schwarzwalds.

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter

“Schwarzwald Vitello”

Kalbstafelspitz | Radieschen-Vinaigrette | geräucherte
Forellencreme | Apfel | Lauchöl

Kartoffel-Quarkravioli | Pfifferlinge

Salzzitrone | Estragon

Zander- “Knusperli”

gegrillter Roma-Salat | Kartoffel | Kerbel-Beurre Blanc

Zweierlei vom Landschwein | Filet & Bäckchen

Spitzkohl | Kroketten

Pfirsich | Quark | Honig | Verbene

2 Gang

45

3 Gang

60

4 Gang

75

5 Gang

90



Menü Saison

Saisonale Produkte, feine Kräuter und die Vielfalt der Natur prägen dieses vegetarische Menü. Kreativ komponiert und mit handwerklicher Präzision zubereitet.

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter

Melone | Ziegenkäse | Walnuss

Tomatenwasser | Basilikumöl | Ziegenkäsemousse

Kartoffel-Quarkravioli | Pfifferlinge

Salzzitrone | Estragon

Gnocchi "Parisienne"

Tomatenvelouté | Taggiasca Olive

Kokosmousse | Passionsfruchtkern

Limetten-Joghurteis | Mango-Waffel

2 Gang

32

3 Gang

45

4 Gang

60