



Menü 1724

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

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter

**Gelbe Bete aus dem Salzteig | Frischkäse
Dill | Zupfsalat**

**Kürbis & Saibling
Tortellini von Hokkaido | Saibling | Haselnuss-Beurre**

**Krokette von confierter Entenkeule
Sellerie | Fenchel-Orangenrelish**

**Rinderfilet | Estragon-Senfkruste
Pfeffersauce | Schalotte | Kartoffelgratin**

**Brioche-Ofenschlupfer | Zwetschge
Schmand-Eis | Amaranth | Salzkaramell**

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

Rindertatar

Brioche | Eigelbcreme

Kürbis & Saibling

Tortellini von Hokkaido | Saibling | Haselnuss-Beurre

Ochsenschwanz und Sellerieterrine

Schmorjus | Apfel-Meerrettich

Kleines Cordon-Bleu vom Kalbsfilet

Kartoffelsalat | Preiselbeeren

“Schwarzwald-Cheesecake”

Frischkäsemousse | Lemoncurd | Butterkeks-Eis

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

**Gelbe Bete aus dem Salzteig | Frischkäse
Dill | Zupfsalat**

**Ravioli vom Hokkaido-Kürbis
Ziegenkäsecreme | Haselnuss-Beurre**

**“Schwarzwald-Cheesecake”
Frischkäsemousse | Lemoncurd | Butterkeks-Eis**

2 Gang

32

3 Gang

45