



Menü 1724

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

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter

**Gebeizter Loch Duart Lachs
Apfel|Gurke|Schmand**

**Tortellini von geräucherter Forelle
Selleriecreme | Rauchforellenbeurre | Meerrettich | Erbse**

**“Croque Monsieur” von der Kartoffel
Kartoffelterrinen | Schinken | Comté | Trüffel**

Hauptgang

**Piemonteser Kalbsrücken | Kalbsjus
Steinpilzcreme | glasierte Trauben | Haselnuss-Gnocchi**

**Tarte au Chocolat
Whiskey-Miso-Eis | Banane | 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

Rote Bete

Belper Knolle | Schmand

Tortellini von geräucherter Forelle

Selleriecreme | Rauchforellenbeurre | Meerrettich | Erbse

geschmorte Rinderbacke

Steinpilzhollandaise | Schalotte | Kartoffel

Hauptgang

Wildschweinfilet

Kirschsoße | Spitzkraut | Rösti Pommes

Quarkknödel | Zwetschge

Sauerrahm | Erdnuss

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

Rote Bete

Belper Knolle | Schmand

Gefüllte Kartoffelnocken

Trüffelvelouté

Quarkknödel | Zwetschge

Sauerrahm | Erdnuss

2 Gang

32

3 Gang

45