1724

Menü 1724

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

Gruß aus der Küche

Hausgemachte Brote mit aufgeschlagener Butter

Rote Bete | Büffelmozzarella
Walnuss | Verjus | Apfel

Tortellini von geräucherter Forelle
Selleriecreme | Rauchforellenbeurre | Erbse

Wagyu Rinderbäckchen
Miso-Hollandaise | gepickelte Schalotte | Lauch

Hauptgang

Hirschrücken | Wacholderrahm
geräucherter Topinambur | Kartoffelgratin

Zwetschge & Erdnuss
Cremeux | Lorbeer | Erdnuss-Eis

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

Kalter Tafelspitz
Radiesle | Apfel-Verjus-Sud | Kerbel | Meerrettich

Tortellini von geräucherter Forelle
Selleriecreme | Rauchforellenbeurre | Meerrettich | Erbse

Sellerie in verschiedenen Texturen
Haselnuss | Mandarine

Hauptgang

Wildschwein Cordon-Bleu | Schwarzwälder Schinken | Bergkäse
“Kraut-Schupfnudeln”

Schmand-Mousse | Bratapfelkern
Tarte Tatin-Eis | kleiner Apfelstrudel

2 Gang
45

3 Gang
60

4 Gang
75

5 Gang
90

1724

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 | Büffelmozzarella
Walnuss | Verjus | Apfel

Sellerie in verschiedenen Texturen
Haselnuss | Mandarine

Gnocchi gefüllt mit Kürbis
Haselnuss-Beurre

Schmand-Mousse | Bratapfelkern
Tarte Tatin-Eis | kleiner Apfelstrudel

2 Gang
32

3 Gang
47

4 Gang
62