

Inspiration Menuen a la Kazda

Einstimmung



Melonen aus dem Piemont & Bellota-Schinken

Schinkenmousse | Feines von der Melone
milder Ziegenfrischkäse von der Ferme Steinbach Elsass
als Vorspeise € 39



Atlantik Calamar & Pulpo

Blumenkohl | Knoblauch | Macadamia
Zitrone | Nussbutter | Imperial Caviar
Als Zwischengang € 39



Raviolo vom Helgoland Hummer

Orangen-Vermouth-Nage | Pfifferlinge | Féves
Pinienkerne | Hummerbisque | PX-Sherry
als Zwischengang € 39



Das Eggensteiner Landei

Junger Spinat | 64° Ei | Kalbsbries
Kartoffelschaum | gepickelte Karotten | Sommertrüffel
als Zwischengang € 27



Perlhuhn von Jean Claude Miral Dry Age by Otto Gourmet

Rauch Paprika | Chorizo-Schaum | Pimiento-Jus | Manchego-Krapfen
als Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
hausgemachtes Früchtebrot
€ 27



Lemon-Pavlova-Flower

Mürbteig | Mandarinencreme | Baiser | Zitronensorbet
Schmand | Buddahs Hand
€ 24

4 Gang Menü	€ 149
5 Gang Menü	€ 159
6 Gang Menü	€ 169
7 Gang Menü	€ 179

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. sollten sie Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an uns.

Betreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Melone:

2024 Roagna I Langhe bianco I Chardonnay, Nebbiolo
Piemont I Italien
0,1l € 12



Wir trinken zum Kalamar:

2023 Weingut Meyer I Riesling I Maria Magdalena I trocken
Heuchelheim-Klingen I Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zum Hummer-Raviolo:

2024 Weingut Heinrich I Chardonnay I Leithaberg I trocken
Burgenland I Österreich
0,1l € 13



Wir trinken zum Landei:

2025 4 kilos Vinicola I Llampuga I Malvasia, Prensai Blanc
Mallorca I Spanien
0,1l € 14



Wir trinken zum Dry Age Perlhuhn:

2024 Domaine Bosquet des Papes I Bosquet des Boiron I Grenache, Cinsault, Syrah
Côtes du Rhone I Frankreich
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

2004 Weingut WambsGanss I Riesling I Auslese
Nußdorf-Landau I Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zur Tarte:

2023 Attis Bodegas y Viñedos I Sitta Pereiras I Albarino I Dulce naturlamente
Rias Baixas I Spanien
0,1l € 13

Weinbegleitung: 4-Gang € 69 I 5-Gang € 79 I 6-Gang € 89 I 7-Gang € 99

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann

Mein badisch-kulinarischer Fussabdruck

Einstimmung



Rosa Kalbstafelspitz in Kräuter-Ei-Vinaigrette

Bittersalate | gebackenes Wachtelei | Opas Kartoffel-Puffer
als Vorspeise € 29



Doppelt geklärte Rinder-Consommé

handgemachte Markklößchen nach altem Familienrezept
Tafelspitzwürfel | Schnittlauch € 16



Badische Lachsklößchen

Junger Spinat | Krabben | Weck-Schmälze | Sauerkraut-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 26



In Sauerteig gebackene Schüftele-Praline

Omas schlotziger Kartoffelsalat | gepickelte Radieschen | Senfcreme
als Zwischengang € 21



Die Badische Leibspeise

Rosa Rücken vom Rind | hausgemachte Maultasche | Spitzkohl-Salat
Pfifferlinge | hausgemachte Schupfnudeln
Rotweinschalotte | Spätburgunderjus
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
hausgemachtes Früchtebrot
€ 27



Schwarzwälder Zwetschgen Röster

Eierlikör-Parfait | Mandel-Rahm-Eis | Butter-Streusel
€ 19

4 Gang Menü	€ 119
5 Gang Menü	€ 129
6 Gang Menü	€ 149
7 Gang Menü	€ 159

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. Sollten Sie Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an uns.

Regionales Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum Tafelspitz:

2024 Weingut Meyer | Grauburgunder | Kalkmergel | trocken
Heuchelheim-Klingen | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zur Consommé:

2025 Weingut Heitlinger | Pinot blanc | trocken
Östringen-Tiefenbach | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zum Lachsklößchen:

2023 Weingut am Klotz | Weißburgunder & Chardonnay | Kalk und Löss
Istein | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Schäufole:

2022 Weingut Kilian Hunn | Viognier | Reserve
Gottenheim | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zur Leibspeise:

2022 Weingut Burg Ravensburg | Blaufränkisch | trocken
Kraichgau | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Käse:

2004 Weingut WambsGanss | Riesling | Auslese
Nußdorf-Landau | Deutschland

0,1l € 13



Wir trinken zum Zwetschgenröster:

1989 Weingut WambsGanss | Huxelrebe | Auslese
Nußdorf-Landau

0,1l € 14

Weinbegleitung: 4-Gang € 52 | 5-Gang € 62 | 6-Gang € 72 | 7-Gang € 82

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann