

Inspiration Menu a la Kazda

Einstimmung



Carpaccio vom Carabiniere

Papayasalat | Erdnuss | Tom kha Gai Vinaigrette
Passionsfrucht | Rosa Pfeffer
als Vorspeise € 39



Aubergine & Pulpo

gegrillt | Baba Ganouch
Knuspriger Pulpo | Senf | Tomatensud
Als Zwischengang € 29



Atlantik Steinbutt

Kerbelcreme | Nussbutter | Sauerteig
gegrillter grüner Spargel | Knochenmark-Beurre-Blanc
Schnittlauch-Rinder-Dashi
als Zwischengang € 29



Das Eggensteiner Landei „Polnisch“

geräucherter Schweinebauch | Blumenkohl
gebackener Salat & gepickelt | Schaum
Panko | Schnittlauch
als Zwischengang € 26



Milchkalbrücken im Kräutermantel

Garten Erbse | Pfifferlinge | gratinierte Grenaille-Kartoffel | Rotweinbutter
Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Ivoire-Schokoladen-Mohnmousse

Himbeere | Baiser | Sorbet
€ 24

4 Gang | Menü € 139

5 Gang | Menü € 149

6 Gang | Menü € 159

7 Gang | Menü € 169

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 Gänseleber:

2016 Bodega Fundada | Albarino d Fefinanes

Rias Baixas | Spanien

0,1l € 12



Wir trinken zum Rochenflügel:

2023 Weingut Wambs Ganss | Chardonnay | Herrenberg | trocken

Landau-Nußdorf | Deutschland

0,1l € 13



Wir trinken zum Steinbutt:

2021 Weingut Velich | TO | Chardonnay, Sauvignon, Welschriesling

Burgenland | Österreich

0,1l € 13



Wir trinken zum Landei:

2020 Pearl Morissette | Riesling | Oxyde

Niagara Peninsula | Kanada

0,1l € 13



Wir trinken zum Beef:

2020 Lamole di Lamole | Chianti Classico | Lareale

Greve (Chianti) | Italien

0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz | 10y Tawny Port

Douro & Porto | Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zum Mohnmousse:

2015 Weingut Wambs Ganss | Rieslaner | Auslese

Nußdorf-Landau | Deutschland

0,1l € 13

Weinbegleitung: 4-Gang € 75 | 5-Gang € 85 | 6-Gang € 95 | 7-Gang € 105

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



Balik Lachs Tatar

Opas Speck-Kartoffel-Puffer | geräucherte Creme fraîche
Bittersalate | Kräuteröl
als Vorspeise € 25



Badische Festtagsuppe

Tafelspitz Consommé | Wurzelgemüse | Tafelspitz
Markklößchen | Schnittlauch
als Zwischengang € 18



Zanderfilet vom Rheinfischer Axel aus Daxlanden

nach Badischer Art | Riesling | Schalotte | Sahne
gehobelte Champignons de Paris
als Zwischengang € 25



Gebackenes Schäufele

Omas schlotziger Kartoffelsalat | Senfcreme
Als Zwischengang € 21



Kraichgauer Rind

Spitzkohl-Salat | Pfifferlinge | Rotweinschalotte
hausgemachte Schupfnudeln
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Badischer Beeren

marinierte Beeren | Erdbeeren
Topfen-Mousse | Croissant-Rahm-Eis | Holunder-Schaum
€ 17

4 Gang | Menü € 99 ohne Käse

5 Gang | Menü € 109 ohne Käse

6 Gang | Menü € 119 ohne Käse

7 Gang | Menü € 129 inkl. Käse

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.