

Inspiration Menuen a la Kazda

Einstimmung



Marinierte Gänseleber

Feines von der Quitte I PX-Sherry Gelée I getrocknete Pflaume
Bittersalate I Salzbutter-Brioche
als Vorspeise € 39



Schweinebauch Dim-Sum & knuspriger Atlantik Pulpo

Kimchi-Gurke I Lotus I Sesam-Miso I Zitronengrassschaum I Shitake
als Zwischengang € 29



Das Eggensteiner Landei

junger Spinat I gebackenes Kalbsbries I Wildgarnele
Nussbutterschaum I Perigord-Trüffel
als Zwischengang € 29



Wildfang Seeteufel -aus dem Atlantik-

Gulaschsud I Rauchpaprikaschaum I Salzzitrone
als Zwischengang € 31



Schwarzfederhuhn von Jean Claude Miral

Brust an der Karkasse gebraten & geschmorte Keulen-Praline
Feines von der Schwarzwurzel I Maronencreme I Mandel-Liebstöckel-Krapfen
Sauce Albufera I Cranberrys I Rosenkohlblätter
Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve I Reblochon I Langres Fermier I Taleggio
hausgemachtes Früchtebrot

€ 27



Nougat-Bananen-Tarte

Mürbteig I Salzbutter-Caramel I Banane I Nougat Mousse
Baiser I Schwarztee-Cru-Kakao-Sud
Kalamansi-Yuzu-Sorbet I Buddhas Hand
€ 18

4 Gang Menü	€ 135
5 Gang Menü	€ 145
6 Gang Menü	€ 155
7 Gang Menü	€ 165

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:

2022 Telmo Rodriguez | MR | Moscatel

Malaga | Spanien

0,1l € 10



Wir trinken zum Schweinebauch Dim-Sum:

2011 Weingut Burg Ravensburg | Riesling | Husarenkappe | Großes Gewächs

Kraichgau | Deutschland

0,1l € 14



Wir trinken zum Landei:

2022 Weingut Kilian Hunn | Viognier | Reserve

Gottenheim | Deutschland

0,1l € 12



Wir trinken zum Seeteufel:

2023 Weingut Heinrich | Chardonnay | Leithaberg DAC

Burgenland | Österreich

0,1l € 12



Wir trinken zum Miral Schwarzfederhuhn:

2019 Domaine de ferraille | Divad | Carignan, Grenache, Syrah

Côtes Catalanes IGP | Frankreich

0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz | 10y Tawny Port

Douro & Porto | Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zum Nougat-Bananen Dessert:

Madeira Tee Infusion

Madeira | Asam Tee | Yuzu | Banane

0,1l € 11

Weinbegleitung: 4-Gang € 64 | 5-Gang € 74 | 6-Gang € 84 | 7-Gang € 94

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



Tatar vom Balik Wildlachs

Traditionell geräuchert I Opas Speck-Kartoffel-Puffer

Kräuter-Molke I Bittersalate

als Vorspeise € 29



Zanderfilet nach Badischer Art vom Rheinfischer Axel

Riesling I Sahne I Schalotten I Champignons de Paris I Nordsee-Krabben

als Zwischengang € 22



Omas geschmorte Rinderroulade

Quitten-Rotkohl I Kartoffel-Stampf I Lardo

als Zwischengang € 19



Gebackene Schäufele-Praline

Omas schlotziger Kartoffelsalat I gepickelte Radieschen I Senfcreme

als Zwischengang € 19



Die badische Leibspeise

Rosa Zwiebel Rostbraten I hausgemachte Maultasche I Riesling-Fasskraut

„Bubespitzle“ I Spätburgunderjus I Röstzwiebel & Rotweinzwiebel

als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve I Reblochon I Langres fermier I Taleggio

hausgemachtes Früchtebrot

€ 27



Schwarzwälder Kirsche

Schokobisquit I Kirschen I Vanillesahne I Schokoladensorbet

€ 18

4 Gang Menü	€ 95
5 Gang Menü	€ 105
6 Gang Menü	€ 115
7 Gang Menü	€ 125

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 Lachstatar:

2023 Weingut Ellermann Spiegel | Sauvignon blanc | Goldkapsel
Kleinfischlingen | Pfalz

0,1l € 10



Wir trinken zum Zander:

2024 Weingut Heitlinger | Auxerrois | trocken
Östringen-Tiefenbach | Deutschland

0,1l € 9



Wir trinken zur Rinderroulade:

2021 Weingut Schnaitmann | Trollinger | Nat 'Cool' | Anders
Württemberg | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Schäufele:

2020 Weingut Schumann | Graues B | Grauburgunder Maische vergoren | trocken
Kaiserstuhl | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zur badischen Leibspeise:

n.V. Weingut Burg Ravensburg | Blaufränkisch | 1251 | trocken
Kraichgau | Deutschland

0,1l € 9



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz | 10y Tawny Port
Douro & Porto | Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zur Schwarzwälder Kirsche:

2004 Weingut Wambsganss | Muskateller | Eiswein
Nußdorf-Landau | Deutschland
0,1l € 14

Weinbegleitung: 4-Gang € 49 | 5-Gang € 59 | 6-Gang € 69 | 7-Gang € 79

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann