

# Inspiration Menuen a la Kazda

## Einstimmung



### Marinierte Gänseleber

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



### Schweinebauch Dim-Sum & knuspriger Atlantik Pulpo

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



### Das Eggensteiner Landei

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



### Wildfang Seeteufel -aus dem Atlantik-

Gulaschsud | Rauchpaprikaschaum | Salzzitrone  
als Zwischengang € 31



### Schwarzfederhuhn von Jean Claude Miral

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



### Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

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



### Nougat-Bananen-Tarte

Mürbteig | Salzbutter-Caramel | Banane | Nougat Mousse  
Baiser | Schwarztee-Cru-Kakao-Sud  
Kalamansi-Yuzu-Sorbet | 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.

# *Detreutes 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 Hünch | 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 | Diva | 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 | Opas Speck-Kartoffel-Puffer

Kräuter-Molke | Bittersalate

als Vorspeise € 29



### Zanderfilet nach Badischer Art vom Rheinfischer Axel

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

als Zwischengang € 22



### Omas geschmorte Rinderroulade

Quitten-Rotkohl | Kartoffel-Stampf | Lardo

als Zwischengang € 19



### Gebackene Schäufele-Praline

Omas schlotziger Kartoffelsalat | gepickelte Radieschen | Senfcreme

als Zwischengang € 19



### Die badische Leibspeise

Rosa Zwiebel Rostbraten | hausgemachte Maultasche | Riesling-Fasskraut

„Bubespitzle“ | Spätburgunderjus | Röstzwiebel & Rotweinzwiebel

als Hauptgang € 49



### Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio

hausgemachtes Früchtebrot

€ 27



### Schwarzwälder Kirsche

Schokobisquit | Kirschen | Vanillesahne | 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 I Sauvignon blanc I Goldkapsel

Kleinfischlingen I Pfalz

0,1l € 10



## **Wir trinken zum Zander:**

2024 Weingut Heitlinger I Auxerrois I trocken

Östringen-Tiefenbach I Deutschland

0,1l € 9



## **Wir trinken zur Rinderroulade:**

2021 Weingut Schnaitmann I Trollinger I Nat ´Cool I Anders

Württemberg I Deutschland

0,1l € 11



## **Wir trinken zum Schäufele:**

2020 Weingut Schumann I Graues B I Grauburgunder Maische vergoren I trocken

Kaiserstuhl I Deutschland

0,1l € 10



## **Wir trinken zur badischen Leibspeise:**

n.V. Weingut Burg Ravensburg I Blaufränkisch I 1251 I trocken

Kraichgau I Deutschland

0,1l € 9



## **Wir trinken zum Käse:**

n.V. Gran Cruz I 10y Tawny Port

Douro & Porto I Portugal

0,1l € 12



## **Wir trinken zur Schwarzwälder Kirsche:**

2004 Weingut Wambsganss I Muskateller I Eiswein

Nußdorf-Landau I Deutschland

0,1l € 14

**Weinbegleitung: 4-Gang € 49 I 5-Gang € 59 I 6-Gang € 69 I 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