

Inspiration Menue a la Kazda

Einstimmung



Klassische Gänseleberterrine

Karamellisierter Rhabarber | Gewürztraminer
Sauce Cumberland | Salzbutterbrioche
als Vorspeise € 39



Rochenflügel

Tomaten-Fisch-Sud | Muscheln | Artischockencreme
Sobrasada | Bohne | Safranschaum
Als Zwischengang € 29



Atlantik Steinbutt

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



Das Eggensteiner Landei

geräucherter Schweinebauch | Pulpo | Papaya
Wasserkastanien | Sesamschaum | Nori-Alge
als Zwischengang € 26



US Strip Loin

geflämmtter Eggensteiner Spargel | Morcheln | gepickelte Zwiebel
Senf | Bärlauch-Krapfen | Salzzitronen-Jus | Hollandaise-Schaum
als Hauptgang € 65



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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

€ 27



Ivoire-Schokoladen-Mohnmousse

Rhabarber | 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 I Albarino d Fefinanes

Rias Baixas I Spanien

0,1l € 12



Wir trinken zum Rochenflügel:

2023 Weingut Wambs Ganss I Chardonnay I Herrenberg I trocken

Landau-Nußdorf I Deutschland

0,1l € 13



Wir trinken zur Steinbutt:

2019 Sara Perez i René Barbier I Venus blanco I Garnacha Blanca, Macabeo

Montsant I Spanien

0,1l € 14



Wir trinken zum Landei:

2020 Pearl Morissette I Riesling I Oxyde

Niagara Peninsula I Kanada

0,1l € 13



Wir trinken zum Beef:

2022 Clos de Gamot I Cahors I Malbec

Cahors I Frankreich

0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz I 10y Tawny Port

Douro & Porto I Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zum Mohnmousse:

2015 Weingut Wambs Ganss I Rieslaner I Auslese

Nußdorf-Landau I 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 & weißes Spargelmousse

Spargelsalat | geräucherte Crème fraîche

Opas Speck-Kartoffel-Puffer | Kräuteröl

als Vorspeise € 25



Badische Festtagsuppe

Tafelspitz Consommé | Wurzelgemüse | Tafelspitz
grüner & weißer Spargel | 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



Badisches Spargel „Versucherle“

weißer & grüner Stangenspargel | Schwarzwälder Schinken
mini Wiener Schnitzel | neue Kartoffel | Mini-Kräuter-Pfannkühle

Sauce Hollandaise

als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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

€ 27



Badischer Beerengrütze

marinierte Beeren | Erdbeeren aus Eggenstein

Topfen-Mousse | Croissant-Rahmeis | Hollunder-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.