

Festliche GENÜSSE

Winter | Aroma | Modern

IHR MENÜ. IHRE WAHL.

Regional, saisonal und ganz nach Ihrem Geschmack.

3-GÄNGE

Vorspeise
•
Hauptgang
•
Dessert

54,00€

4-GÄNGE

Vorspeise
•
Suppe
•
Hauptgang
•
Dessert

64,00€

5-GÄNGE

Vorspeise
•
Suppe
•
Zwischengang
•
Hauptgang
•
Dessert

79,00€



DARF'S NOCH EIN GLAS MEHR SEIN?

Wir bieten eine personalisierte Weinbegleitung an.

Auf Wunsch begleiten wir Ihr Menü
mit einer sorgfältig auf die einzelnen
Gerichte abgestimmten Weinauswahl.
Jedes Glas ist 0,1l

3-GANG

Weinbegleitung für
36,00€
alkoholfrei für
28,00€

4-GANG

Weinbegleitung für
48,00€
alkoholfrei für
36,00€

5-GANG

Weinbegleitung für
60,00€
alkoholfrei für
42,00€

VORSPEISEN

Rind & Wintertrüffel

Rindertatar, Sauerteigchip, Eigelb,
Wintertrüffel, Schnittlauch, Pom-
messoufflés, Kapernapfel

22,00€

Rote Bete & Ziegenkäse

Rote Bete, Concassée, Gel, Chip,
Ziegenfrischkäse, Granny Smith,
Walnuss, Meerrettich, Rote-Bete-Jus

18,00€

SUPPE

Marone & Ente

Maronencremesuppe, gebratene
Entenbrust, Brioche-Crumble, Apfel

9,00€

Salat zum Satt Essen

Für jeden Gast, der ein Gericht bestellt,
ist unsere Salat-Bar frei zugänglich



HAUPTGÄNGE *Fleisch*

Pourlade & Sellerie 29,00€

Maispourlade, Sellerie, Birne,
Wirsing, schwarzer Knoblauch,
Geflügeljus

Kalb & Morchel 38,00€

Kalbsbacke, Kartoffel, Preiselbeere,
Pastinake, Jus

Rind & Steinpilz 46,00€

Rinderfilet, Kartoffelmousseline,
Steinpilz, Perlzwiebel, Kakao-Nibs,
Thymian, Jus

UNSERE *Weinempfehlung*

	0,2l	0,75l
2024er Spätburgunder	6,90€	25,50€

Durbacher Winzer | Baden | Halbtrocken

2025er Cuvée Rosé	6,90€	25,50€
----------------------	-------	--------

Blauer Portugieser & Spätburgunder | Pfaffen-
weiler Winzer | Baden | Trocken

2025er Merlot	7,60€	27,50€
------------------	-------	--------

Drago Rosso | Weingut Paladin | Venetien |
Trocken

HAUPTGÄNGE *Fleisch*

Gans & Marone

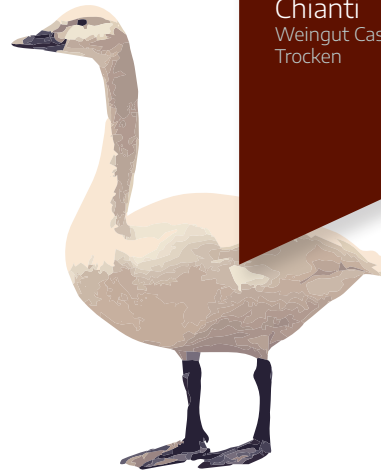
42,00€

Konfierte Gänsekeule, Kartoffel,
Preiselbeere, Gewürzapfel, Marone,
Beifuß, Jus

Hirsch & Brombeere

46,00€

Hirschrücken, Marone, Brombeere,
Haselnuss, Sellerie, Jus



UNSERE *Weinempfehlung*

	0,2l	0,75l
2025er Primitivo	6,90€	25,50€
Weingut Terrecarsiche 1939 Apulien Trocken		
2024er Chianti	8,00€	28,00€
Weingut Castello di Gabbiano Toskana Trocken		

UNSERE Weinempfehlung

2024er 0,2l 0,75l
Cuvée Weiss 6,90€ 25,50€
Scheurebe | Riesling & Gewürztraminer |
Weingut Krebs | Pfalz | Trocken

2024er 6,90€ 25,50€
Cuvée Blanc
Sauvignon Blanc | Weisser Burgunder &
Riesling | Pfaffenweiler Winzer | Halbtrocken

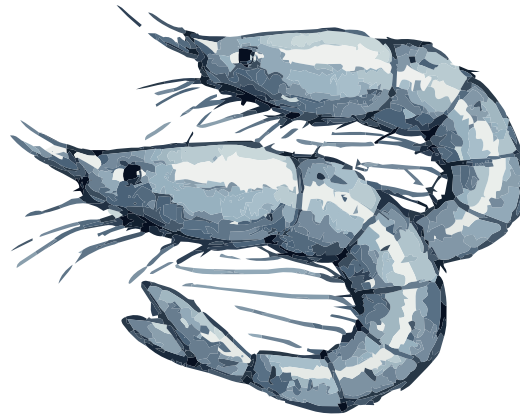
HAUPTGÄNGE Fisch

44,00€

Kabeljau & Garnele
Kabeljau, Garnele, Sellerie, Kartoffel-
Croustillant, Lauch, Hummerbisque

39,00€

Saibling & Rote Bete
Saibling, Rote Bete, Meerrettich,
Apfel, Dillöl, eingelegte Senfsaat,
Chip



HAUPTGÄNGE *Vegetarisch*

Spitzkohl & Marone

Gerösteter Spitzkohl, Marone, gepickelte Schalotte, Buchweizen, Miso-creme, Zwiebel-Crunch, Thymian, Rauch-Jus

21,00€

Hokkaido Kürbis

Kürbis-Püree, Miso, Orange, schwarze Olive, Haselnuss, Thymian, Kerne

21,00€



2025er

Grape Grauburgunder

Durbacher Winzer | Baden | Trocken

0,2l

6,90€

0,75l

25,50€

DESSERT

Cheesecake & Passionsfrucht
Cheesecake, Passionsfruchtsorbet,
karamellisierte Kondensmilch, ein-
gelegte Kaki

12,00€

Tarte Tatin

Tarte Tatin, Mürbeteig-Crumble,
geschmorter Apfel, Salzkaramell,
Mascarpone-Eis, Apfelreduktion

14,00€



KÄSE-DESSERT

13,00€

Crema Catalana

Crema Catalana vom Gorgonzola,
Birnenkompott, geröstete Walnuss,
Portweinsorbet