

VORSPEISEN

€

€

SOMMERSALAT 14
Balzhofener Schafsfrischkäse
Bunte Tomaten & Tomatenwasser
Basilikum & Kräuter

BÜHLERTÄLER SAIBLING 16
Crème Fraîche | Gurke | Kohlrabi | Radieschen
Dill | Austern-Lambrusco-Vinaigrette
-mit Gold Selection Kaviar je 10g 45

CARPACCIO VOM SCHWARZWÄLDER 19
RINDERFILET
Hand geklopft | Pensato Artischocken
Salzzitrone | Parmesancrumble

FOIE GRAS 19
Gebratene französische Entenleber
Apfel | Buchweizen | Piemonteser Haselnuss

RINDERTATAR JE 100G 19
Aus dem Albtäler Rinderfilet
Saures Gemüse | Avocadocreme
-mit Gold Selection Kaviar je 10g 45

SUPPEN

TOMATEN-MELONEN KALTSCHALE 12
Melonensorbet | Basilikum & Tomatenkernöl

SUD VOM JUNGEM KNOBLAUCH 16
Gegrillter Pulpo & Garnele | Safran-Kartoffel
Chili & Schnittlauch

HAUPTSPEISEN

TAGLIOLINI & TRÜFFEL 35
Parmesanschaum

MISO-BLUMENKOHL & DILL 29
Blumenkohl geflämmt, Creme & Salat
Cashew-Kerne | Togarashi Gewürz

SCHWARZER SEEHECHT MSC 49
Wild gefangener Tiefseefisch aus Chile
Pfifferlinge | Chips | Umami-Sud

DUETT VOM FREILAND MAISHÄHNCHEN 28
Medici-Bratkartoffeln | Zwiebel | Petersilie
Pata Negra Schinken

WIENER SCHNITZEL VOM TERNERA 29
GALLEGA KALB
Amazing Fries | kaltgerührte Wildpreiselbeeren

ATTEROX RINDERRÜCKEN 42
4 WOCHEN DRY AGED
Ochsenschwanz-Lardo-Krokette
Schwarzwälder Kirsche | Nussbutterjus

VOM HOLZKOHLE GRILL:

METZGER GLASSTETTER AUS VÖLKERSBACH

Filet vom Schwarzwälder Rind 200g 32

JACK ´S CREEK FARM AUS AUSTRALIEN

Black Angus Rumpsteak 300g 29
Black Angus Flat Iron 200g 26

LUMA D.A.C.

Kombination von langsamer Trockenreifung und
der Edelschimmelpilz-Veredelung .

Rumpsteak 3 Wochen gereift 300g 69

OLD COW RUBIA GALLEGA

PRIVAT SELECTION AUS SPANIEN

Sehr gut marmoriert mit kräftigem Geschmack

Rinderfilet dry aged 200g 45
Entrecôte dry aged 300g 55

OZAKI WAGYU AUS JAPAN

höchste Marmorierungsstufe A5.

Roastbeef je 10g 6

FISCH

Lachs von der Zedern-Planke 200g 25
Sardinen vom Grill & Tomaten- Aioli 15
Garnelen vom Grill & Tomaten-Aioli 15

BEILAGEN

Grillgemüse oder Spinat, Amazing Fries und Dips 12

Eine Auflistung aller Allergene finden Sie in unserer Allergenkarte. Bitte fragen Sie unser Personal danach.

SOMMELIER´S SENSATION

2017 ROSA DEI FRATI CHIARETTO

Ca dei Frati | Lombardei

13% Vol. | trocken | 0,1l 7€ | 0,75l 46€

2015 TRAMINER FELSENBURG
Weingut Axel Bauer | Bühl-Ortenau

13,5% Vol. | trocken | 5cl 5€ | 0,75l 58€

2015 RIESLING NEUWEIRER MAUERBERG

Weingut Volker Mair | Baden-Baden

13,5% Vol. | trocken | 0,1l 8€ | 0,75l 54€

2015 CHARDONNAY GG PAGODE

Weingut Andreas Stigler | Baden

14,5% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l 12€ | 0,75l 77€

2012 CA´MARCANDA MAGARI

Cabernet Sauvignon | Cabernet Franc & Sangiovese

Weingut Angelo Gaja | Toskana

14% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l 16€ | 0,75l 111€

2015 CHÂTEAU ROMIEU

Sauternes | Bordeaux

14% Vol. | süß | 5cl 7€ | 0,75l 88€

KORRESPONDIERENDE WEINE 49

CHEF´S CHOICE

RINDERTATAR

Aus dem Albtäler Rinderfilet

Saures Gemüse | Crème Fraîche | Wildkräuter

TOMATEN-MELONEN KALTSCHALE

Melonensorbet | Basilikum

& Tomatenkernöl

MISO-BLUMENKOHL & DILL

Blumenkohl geflämmt, Creme & Salat

Cashew-Kerne | Togarashi Gewürz

JAKOBSMUSCHEL

Safran- Kartoffel | Mispel-Chutney

geschäumte Estragon-Dashi

DRY AGED ATTEROX RINDERRÜCKEN

Ochsenschwanz-Lardo-Rolle

wilder Broccoli & Blumenkohl

Schwarzwälder Kirsche | Nussbutterjus

KARAMELISIERTE APRIKOSEN

Weizengras-Skyr-Crème | Sauerkleeeis

Mandelkrokant

6 GÄNGE MENÜ 99

4 GÄNGE 79 | 5 GÄNGE 89



VEGANES MENÜ

AM TISCH ANGEMACHTES MÖHREN-TATAR

Saures Gemüse | Avocadocrème

JUNGE BLATTSALATE & PFIFFERLINGE

Gurke | Tomate | Radieschen | Geröstete Kerne & Nüsse

TOMATEN-MELONEN KALTSCHALE

Melonensorbet | Basilikum & Tomatenkernöl

MISO-BLUMENKOHL & DILL

Blumenkohl gebläut, Creme & Salat

Cashew-Kerne | Togarashi Gewürz

KOKOS-SEMIFREDDO

Waldbeeren | Himbeersorbet

3 Gänge 49

4 Gänge 59

5 Gänge 69

BLISS POINT´S

PEDRO XIMENEZ
Bodega Ximenez-Spinola,
Jerez de la Frontera-Spanien, Sherry Cream
5cl € 14 | 15% Vol.

TAYLOR´S PORT `20 YEARS`
20 Jahre alter Tawny Port Quinta Taylor´s, Vila
Nova de Gaia – Portugal 5cl € 14 | 20 % Vol.

YUZU SAKE
Sake Likör `Fukuju´ aus Yuzu-Zitrus
und Koji-Reis – Japan 5cl € 9 | 14% Vol.

CHÂTEAU ROMIEU
Sauternes | Bordeaux
0,1l €14 | 0,75l €88 | 14% Vol.

DIGESTIFS

SEHR GERNE PRÄSENTIEREN WIR IHNEN
UNSERE EXKLUSIVE AUSWAHL AN
EDELBRÄNDEN UND LIKÖREN VON DER
EDELBRENNEREI ZIEGLER AUS DEM BADISCHEN
FREUDENBERG

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND
Süße Kleinigkeiten
zu Ihrem Kaffee oder Espresso/ € 9

ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE
Piura Porcelana & Esmeraldas Dark Schokolade
Badische Kirschen | Sauerkischsorbet/ € 12

PISTAZIEN CRÈME BRÛLÉE
Walderdbeereis | Cerealien | Zitronengel / € 12

KARAMELISIERTE APRIKOSEN
Weizengras-Skyr-Crème
Sauerkleeis | Mandelkrokant/ € 12

KÄSE SELECTION
Ausgewählte Käsesorten vom Affineur Tourette
Feigensenf | Quitten-Kompott
Akazien-Trüffelhonig | Nüsse & Kerne/ € 18

KAFFESPEZIALITÄTEN



Handgemachte Qualitätsröstung aus Baden-Baden.
Mehrfach ausgezeichnet durch „falstaff“
„crema“ und „Der Feinschmecker“.