

VORSPEISEN

HERBSTSALATE & QUINOA 14
Bunte Beten | Karotten | Granatapfel | Birne
Geröstete Kerne

ORA KING LACHS 18
Avocado | Koriander | Wasabi-Krokant

JAKOBSMUSCHEL 21
Einseitig gebraten & mariniert
Kürbis | Mango | Kokos | Tamarinde

CARPACCIO VOM GEBEIZTEN REH 19
Ackersalat | schwarze Nüsse | Birne
Preiselbeergel | Haselnuss

FOIE GRAS 18
Gebratene französische Entenleber
Apfel | Buchweizen | Piemonteser Haselnuss

RINDERTATAR JE 100G 18
KLASSISCH AM TISCH ZUBEREITET
Aus dem Albtäler Rinderfilet
Saures Gemüse | Avocado-creme

WAHLWEISE MIT 10G OONA NR. 103 89
ECHTEM SCHWEIZER ALPENKAVIAR
Vom Sibirischen Stör, nachhaltig produziert,
nur leicht gesalzen und ohne jegliche
Konservierungsstoffe

SUPPEN

EDELKASTANIE FLÜSSIG & GEBACKEN 12
Wilde Rotgarnele | Kalamansi | Kokos

WALDPILZESSENZ 12
Steinpilz-Maultasche | Waldpilze | Lauch
Kräuter & Kräuteröl

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN

KÜRBIS & AVOCADO 21
Mandarinen-Tofu-Creme Kürbiskernölschaum

LINGUINE & TRÜFFEL 29
Stundenei | Vacharin Mont d'Or-Schaum

HAUPTSPEISEN

SEETEUFEL & OKTOPUS 39
Oliven-Kapern-Kartoffel | Artischocke
Safran-Muschel-Sud

ZART GESCHMORTE RINDERSCHULTER & 25
OCHSENSCHWANZ-PRALINE
Wurzeln | Beten | Knollen

VOM HAJATEC HOLZKOHLE GRILL UND BIG GREEN EGG

Wir grillen auf dem laut „Feinschmecker“ wohl
gesündesten, besten und innovativsten
Holzkohlegrill,
den es derzeit auf dem Markt gibt!

METZGER GLASSTETTER AUS VÖLKERSBACH

Einer der besten Metzger Deutschlands
Filet vom Schwarzwälder Rind 200g 32
Schwarzwälder Dry Age Entrecote 300g 32

JACK ´S CREEK WAGYU AUS AUSTRALIEN

Wagyu F1, Kreuzung der Wagyu und Black
Angus Rinder, stark marmoriert zart und saftig
Filet 200g 85
Flat Iron 200g 39

LUMA D.A.C.

Kombination von langsamer Reifung am
Knochen und der Verfeinerung durch den
speziellen Edelschimmelpilz. Diese Veredelung
macht das Fleisch noch zarter und verleiht ihm
die unverkennbare, nussige Luma
Geschmacksnote.

Roastbeef 3 Wochen gereift 300g 59
Kalbskotelett 5 Wochen gereift je 100g 18

OZAKI WAGYU

Zarter geht es nicht! Die Ozaki-Rinder,
haben die höchste Marmorierungsstufe A5.
Roastbeef je 10g 6

BEILAGEN

Grillgemüse | Amazing Fries | 3 Dips 12

SOMMELIER´S SENSATION

YUZU ROYAL

Yuzu Sake | Mancino Sakura | Yuzu Perlen |
Jinzu Gin | Champagner 0,1l | 14

DESSISMIS | Pinot Grigio
Vie di Romans | Friaul – Italy
13,5% Vol. | trocken | D.O.C
0,1l | 11 | 0,75l | 74

APOSTOLES SHERRY “V.O.R.S.”
Palo Cortado | Gonzalez Byass | Jerez – Spain
20% Vol. | halb trocken | 30 years | 2cl | 5

2015 POUILLY FUISSE „TÊTE DE CRU“
Chateau Fuisse | Burgund – Frankreich
14% Vol. | trocken | A.O.C
0,1l | 13 | 0,375l | 44 | 0,75l | 86

2015 CHATEAUNEUF DU PAPE
Weingut Perrin | Côtes de Rhone – Frankreich
13,5% Vol. | trocken | A.O.C
0,1l | 10 | 0,75l | 69

VINTAGE PORT 2000
Bodega Niepoort | Porto – Portugal
15,5% Vol. | Süß | 5cl | 14 | 0,375l | 99

KORRESPONDIERENDE WEINE 59

HERBSTMENÜ

ORA KING LACHS

Avocado | Koriander | Wasabi-Krokant

JAKOBSMUSCHEL
Einseitig gebraten & mariniert
Kürbis | Mango | Kokos | Tamarinde

WALDPILZESSENZ
Steinpilz-Maultasche | Waldpilze | Lauch
Kräuter & Kräuteröl

RED SNAPPER
Algen-Risotto | Gurke
Champagner-Sauce | Saiblingskaviar | 38

REHRÜCKEN & RAGOUT
Haferwurzel | Kräuterpuree | Cardoncelli Pilze
Fermentierter Sri Lanka Pfeffer | 45

VALRHONA SCHOKOLADE & HANFSAAT
Passionsfrucht | Grué de Cacao
Geeister Island-Skyr & Mango

6 GÄNGE MENÜ 95

3 GÄNGE 65 | 4 GÄNGE 75 | 5 GÄNGE 85

BLISS POINT´S

YUZU SAKE

Kobe Shu-Shin-Kann Breweries, Kobe-Japan
Sake Likör `Fukuju´ aus Yuzu-Zitrus
und Koji-Reis ; 5cl / 14% Vol. / € 9

TAYLOR´S PORT `20 YEARS`

Quinta Taylor´s, Vila Nova de Gaia – Portugal
20 Jahre alter Tawny Port; 5cl / 20 % Vol. / € 14

MAUERBERG RIESLING "AUSLESE" 2015

Weingut Robert Schätzle,
Schloss Neuweier – Baden Baden,
VDP-Erste Lage, süß ; 10cl / 10% Vol. / € 16

PEDRO XIMENEZ

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

DIGESTIFS

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

Himbeerbrand 1982

Mirabelle 1948

Wilde Zwetschge 1924

DESSERTS

CAFÉ GOURMET

Süße Kleinigkeiten
zu Ihrem Kaffee oder Espresso/ € 9

PIEMONTESER HASELNUSS

Gebacken & Ganache | Birne
Sanddorn-Kürbis-Eis/ € 12

CRÈME BRÛLÉE

Vanille de Tahiti | Sauerklee
Zitronen-Joghurt-Eis/ € 12

VALRHONA SCHOKOLADE & HANFSAAT

Passionsfrucht | Grué de Cacao
Geeister Island-Skyr & Mango/ € 12

KÄSE SELECTION

Ausgewählte Käsesorten vom Affineur Tourette
und kleinen heimischen Bio-Hofkäsereien
Feigensenf | Ananas-Passionsfrucht-Marmelade
Akazien-Trüffelhonig | Nüsse & Kerne/ € 18

KAFFESPEZIALITÄTEN



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