

VORSPEISEN	€		€
SPARGEL ALLERLEI Wildkräuter   Salzzitronen-Vinaigrette	14	HEIMISCHES LAMM Rücken & Bries   Geräucherte Aubergine Oliven-Couscous   Parmesanschaum	45
IKE JIME LACHSFORELLE Mariniertes Frühlingsgemüse   Avocado Daikon   Löwenzahn	18	WIENER SCHNITZEL VOM TERNERA GALLEGA KALB Amazing Fries   kaltgerührte Wildpreiselbeeren	29
VITELLO TONNATO 2019 Heimisches Kalb & Balfego Thunfisch Parmesanchips	19	CONFIERTER SPARGEL 250G Sauce Hollandaise   Grenaille Kartoffeln -mit Luftikus Schinken und Kochschinken	22 10
FOIE GRAS Gebratene französische Entenleber Apfel   Buchweizen   Piemonteser Haselnuss	18	-mit hausgebeitem Lachs -kleinem Wiener Schnitzel	12 12
RINDERTATAR KLASSISCH AM TISCH ZUBEREITET Aus dem Albtäler Rinderfilet Saures Gemüse   Avocadocreme	JE 100G 19		
<b>SUPPEN</b>			
SPARGELSUPPE Bärlauch-Sandwich   Erbsen & Morcheln	12		
KRUSTENTIERESSENZ-ESSENZ Gamba Roja-Hummer-Ravioli   Muscheln Safranfenchel   Dillöl	16		
<b>HAUPTSPEISEN</b>			
TAGLIOLINI & TRÜFFEL Am Tisch zubereitet im 2016 Parmigiano Reggiano Laib	35		
GEGRILLTER SPARGEL Jakobsmuscheln   Zwergzebu-Schinken Gebratene Pinienkern-Gnocci Geschäumte Bärlauch-Dashi	29		
RED SNAPPER Kartoffel-Risotto mit Elsässer Safran Grüner Spargel   Chorizzo   Paprikasud	39		
		<b>VOM HOLZKOHLE GRILL:</b>	
		<b>METZGER GLASSTETTER AUS VÖLKERSBACH</b>	
		Filet vom Schwarzwälder Rind 200g	32
		Schwarzwälder Dry Age Entrecôte 300g	32
		<b>JACK´S CREEK WAGYU FI</b>	
		Kreuzung der Wagyu und Black Angus Rinder aus Australien, stark marmoriert zart und saftig	
		Flat Iron 200g	39
		Inside-Skirt 200g	25
		<b>LUMA D.A.C.</b>	
		Kombination von langsamer Reifung und der Edelschimmelpilz-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
		<b>OZAKI WAGYU AUS JAPAN</b>	
		höchste Marmorierungsstufe A5. Roastbeef mit frischem Wasabi und Ponzu je 10g	6
		<b>FISCH</b>	
		Lachs von der Zedern-Planke 200g	25
		<b>BEILAGEN</b>	
		Grillgemüse oder Spinat   Amazing Fries   3 Dips	12

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

## SOMMELIER´S SENSATION

2015 RIESLING UNDERDOG  
Weingut Sven Nieger | Ortenau  
13,5% Vol. | trocken | 0,1l 7€ | 0,75l 45€

\*\*\*

2014 NOVEMBERLESE WEISSBURGUNDER  
Weingut Steininger | Österreich  
13,5% Vol. | trocken | 0,1l 7€ | 0,75l 41€

\*\*\*

APOSTOLES  
Vinum Optimum Rare Signatum  
30Jahre gereifter Sherry 2cl | 5€

\*\*\*

2016 GRAUBURGUNDER THE HUMAN WINE  
Weingut Johannes Kopp | Baden  
14% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l 9€ | 0,75l 59€

\*\*\*

2012 CHÂTEAU DU ROC  
Côtes de Castillon | Bordeaux  
14% Vol. | trocken | 0,1l 10€ | 0,75l 63€

\*\*\*

2015 CHÂTEAU ROMIEU  
Sauternes | Bordeaux  
14% Vol. | süß | 0,1cl 14€ | 0,75l 88€

KORRESPONDIERENDE WEINE 49

## CHEF`S CHOICE

SPARGEL ALLERLEI  
Wildkräuter | Salzzitronen-Vinaigrette

\*\*\*

VITELLO TONNATO 2019  
Heimisches Kalb & Balfego Thunfisch  
Parmesanchips

\*\*\*

KRUSTENTIERESSENZ  
Gamba Roja-Hummer-Ravioli | Muscheln  
Safranfenchel | Dillöl

\*\*\*

GEGRILLTER SPARGEL  
Jakobsmuscheln | Zwergzebu-Schinken  
Gebratene Pinienkern-Gnocci  
Geschäumte Bärlauch-Dashi

\*\*\*

LUMA RINDERRÜCKEN  
Frühlingsgemüse | Süßkartoffel-Püree

\*\*\*

ROTE BEEREN  
Yuzu-Schokolade | Basilikumeis

7 GÄNGE MENÜ 95

3 Gänge 65 | 4 Gänge 75 | 5 Gänge 85

## DIE PERFEKTE BEGLEITUNG

BADISCH GOSE  
Weldebräu | Plankstadt-Schwetzingen  
Craftbier aus Baden  
mit Koriander und Saphir-Citra Hopfen 0,33l 9€

2015 RIESLING UNDERDOG  
Weingut Sven Nieger | Ortenau  
13,5% Vol. | trocken | 0,1l 7€ | 0,75l 45€

2016 GRAUBURGUNDER THE HUMAN WINE  
Weingut Johannes Kopp | Ortenau  
14% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l 9€ | 0,75l 59€

2014 NOVEMBERLESE WEISSBURGUNDER  
Weingut Steininger | Österreich  
13,5% Vol. | trocken | 0,1l 7€ | 0,75l 41€

2017 WEISSBURGUNDER LÖSSLEHM  
Weingut Johannes Kopp | Ortenau  
12,5% Vol. | trocken 0,75l 44€

## DAS KÖNIGSGEMÜSE

SPARGELSUPPE 12  
Bärlauch-Sandwich | Frühlingsgemüse  
Morcheln

SPARGEL ALLERLEI 14  
Wildkräuter | Salzzitronen-Vinaigrette

GEGRILLTER SPARGEL 29  
Jakobsmuscheln | Zwergzebu-Schinken  
Gebratene Pinienkern-Gnocci  
Geschäumte Bärlauch-Dashi

CONFIERTER BADISCHER 22  
SPARGEL 250G  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter  
Grenaille Kartoffeln oder Pfannkuchen

-mit Luftikus-Schinken und Kochschinken 10  
-mit hausgebeiztem Lachs 12  
-kleinem Wiener Schnitzel 12

## BLISS POINT ´S

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

2015 CHÂTEAU ROMIEU  
Sauternes | Bordeaux  
0,1l € 14 | 0,75l € 88 | 14% Vol.

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

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

ROTE BEEREN  
Yuzu-Schokolade | Basilikumeis/ € 12

CRÈME BRÛLÉE  
Vanille de Tahiti | Mandelkrokant  
Kalamansieis / € 12

ORIGINAL BEANS SCHOKOKUCHEN  
Piura Porcelana & Esmeraldas Dark Schokolade  
Magnoliensud | Rhabarbersorbet / € 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“.