

VORSPEISEN

	€		€
SPARGEL ALLERLEI Weiß & grün, mariniert & gebacken, Roh & gekocht Ragout & Crème Wildkräuter Salzzitronen-Vinaigrette	14	HEIMISCHES LAMM Rücken & Bries Geräucherte Aubergine Oliven-Couscous Parmesanschaum	42
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	BADISCHER SPARGEL 250G Sauce Hollandaise Grenaille Kartoffeln -mit Luftikus Schinken und Kochschinken -mit hausgebeiztem Lachs -kleinem Wiener Schnitzel	22 10 12 12
FOIE GRAS Gebratene französische Entenleber Apfel Buchweizen Piemonteser Haselnuss	18		
RINDERTATAR KLASSISCH AM TISCH ZUBEREITET Aus dem Albtäler Rinderfilet Saures Gemüse Avocado-creme	JE 100G 19		
		VOM HOLZKOHLE GRILL:	
		METZGER GLASSTETTER AUS VÖLKERSBACH	
		Filet vom Schwarzwälder Rind 200g	32
		Schwarzwälder Dry Age Entrecôte 300g	32
		JACK ´S CREEK FARM AUS AUSTRALIEN	
		Black Angus Rumpsteak 300g	29
		Wagyu Fi Flat Iron 200g	25
		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 200g	45
		OZAKI WAGYU AUS JAPAN	
		höchste Marmorierungsstufe A5. Roastbeef mit frischem Wasabi und Ponzu je 10g	6
		FISCH	25
		Lachs von der Zedern-Planke 200g	
		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

2015 BLAUFRÄNKISCH ROSÉ
Weingut Prieler | Burgenland
13% Vol. | trocken | 0,1l 6€ | 0,75l 42€

2017 CHARDONNAY
Weingut 19 Crimes | Süd-Ostaustralien
13,5% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l 6€ | 0,75l 41€

2015 GEWÜRZTRAMINER
Weingut Axel Bauer | Bühl-Ortenau
13,5% Vol. | halbtrocken | 0,1l 9€ | 0,75l 58€

2015 CHÂTEAU ROMIEU
Sauternes | Bordeaux
14% Vol. | süß | 5cl 7€ | 0,75l 88€

2009 ART
Bodegas Luna Beberide | Bierzo
14% Vol. | trocken | Barrique | 0,1l € 11 | 1,50l €152

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

KORRESPONDIERENDE WEINE 45

CHEF`S CHOICE

IKE JIME LACHSFORELLE
Mariniertes Frühlingsgemüse | Avocado
Daikon | Löwenzahn

RINDERTATAR
Aus dem Albtäler Rinderfilet
Saures Gemüse | Crème Fraîche | Wildkräuter

SPARGELSUPPE
Bärlauch-Sandwich | Erbsen & Morcheln

FOIE GRAS
Gebratene französische Entenleber
Apfel | Buchweizen | Piemonteser Haselnuss

BLACK ANGUS RINDERRÜCKEN
Ochsenchwanz-Lardo-Rolle
Gegrillter Spargel | Süßkartoffel-Püree

ROTE BEEREN
Yuzu-Schokolade | Basilikumeis

7 GÄNGE MENÜ 95
Inkl. Pre-Dessert

3 Gänge 65 | 4 Gänge 75 | 5 Gänge 85

DIE PERFEKTE BEGLEITUNG

DAS KÖNIGSGEMÜSE

BADISCH GOSE Weldebräu Plankstadt-Schwetzingen Craftbier aus Baden mit Koriander und Saphir-Citra Hopfen 0,33l 9€	SPARGELSUPPE Bärlauch-Sandwich Frühlingsgemüse Morcheln	12
2015 RIESLING UNDERDOG Weingut Sven Nieger Ortenau 13,5% Vol. trocken 0,1l 7€ 0,75l 45€	SPARGEL ALLERLEI Wildkräuter Salzzitronen-Vinaigrette	14
2016 GRAUBURGUNDER THE HUMAN WINE Weingut Johannes Kopp Ortenau 14% Vol. trocken Barrique 0,1l 9€ 0,75l 59€	GEGRILLTER SPARGEL Jakobsmuscheln Zwergzebu-Schinken Gebratene Pinienkern-Gnocci Geschäumte Bärlauch-Dashi	29
2014 NOVEMBERLESE WEISSBURGUNDER Weingut Steininger Österreich 13,5% Vol. trocken 0,1l 7€ 0,75l 41€	CONFIERTER BADISCHER SPARGEL 250G Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter Grenaille Kartoffeln oder Pfannkuchen	22
2017 WEISSBURGUNDER LÖSSLEHM Weingut Johannes Kopp Ortenau 12,5% Vol. trocken 0,75l 44€	-mit Luftikus-Schinken und Kochschinken -mit hausgebeiztem Lachs -kleinem Wiener Schnitzel	10 12 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“.



VEGANES MENÜ

AM TISCH ANGEMACHTES MÖHREN-TATAR

Saures Gemüse | Avocado crème

MARINIERTES FRÜHLINGSGEMÜSE

Avocado | Daikon | Löwenzahn

ROTE BETE SUPPE

Kokos & Mandarine

CONFIERTER BADISCHER SPARGEL 250G

Grenaille Kartoffeln | Wildkräuter | Bärlauchschaum

BROWNIE & ROTE BEEREN

Himbeer-Shiso-Sorbet

3 Gänge 49

4 Gänge 59

5 Gänge 69