

VORSPEISEN	€	HAUPTSPEISEN	€
WINTERSALATE & QUINOA Wintergemüse Granatapfel Zitrus schwarze Nüsse Geröstete Kerne	14	SEETEUFEL & OKTOPUS Oliven-Kapern-Kartoffel Artischocke Safran-Muschel-Sud	39
ORA KING GEWÜRZLACHS Bunte Beten Cashew-Kerne Mandarinenöl	18	IKE JIME ZANDER FILET & ROULADE Orangen-Spitzkraut Champagner-Sauce confierte Kartoffeln Saiblingskaviar	32
JAKOBSMUSCHEL Einseitig gebraten & mariniert Schwarzwurzel Mango Kokos Tamarinde	21	DRY AGED „WUTZ WAMPE“ 48H Schweinebauch & Jakobsmuscheln Grünkohl Fregola Sarda Belotta Schinken Nussbutterjus	35
CARPACCIO VOM GEBEIZTEN REH Saures Gemüse Wachtelei Schwarze Nüsse Sanddorn	19	CHALLANS ENTE Foie Gras Jus Kerbelwurzel knusprige Dörrobst- Polenta Passionsfrucht	35
FOIE GRAS Gebratene französische Entenleber Apfel Buchweizen Piemonteser Haselnuss	18	WAGYU SAUERBRATEN Glasiertes Wintergemüse Portwein-Perlzwiebeln Süßkartoffel fermentierter Sri Lanka Pfeffer	45
RINDERTATAR KLASSISCH AM TISCH ZUBEREITET Aus dem Albtäler Rinderfilet Saures Gemüse Avocadocreme	JE 100G 18	VOM HAJATEC HOLZKOHLE GRILL UND BIG GREEN EGG	
WAHLWEISE MIT 10G OONA NR. 103 ECHTEM SCHWEIZER ALPENKAVIAR Vom sibirischen Stör, nachhaltig produziert, nur leicht gesalzen und ohne jegliche Konservierungsstoffe	89	METZGER GLASSTETTER AUS VÖLKERSBACH Einer der besten Metzger Deutschlands Filet vom Schwarzwälder Rind 200g 32 Schwarzwälder Dry Age Entrecôte 300g 32	
SUPPEN		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 Inside-Skirt 200g 29	
EDELKASTANIE FLÜSSIG & GEBACKEN Wilde Rotgarnele Kalamansi Kokos	12	LUMA D.A.C. 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	
WALDPILZESSENZ Steinpilz-Maultasche Waldpilze Lauch Kräuter & Kräuteröl	12	BEILAGEN Grillgemüse Amazing Fries 3 Dips	12
VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN			
KÜRBIS & AVOCADO Mandarinen-Tofu-Creme Kürbiskernölschaum	21		
LINGUINE & TRÜFFEL Stundenei Vacharin Mont d´Or-Schaum	29		

SOMMELIER´S SENSATION

KIR DURBACH

Spätburgunder Rosé „Exot“ | Chriäse Wiin
Rotweinlikör 0,1 | 12

GRAND MANDARINI

Grand Marnier 150 Jahre | Mandaringeist |
Riesling Vermouth | Mandarinenkaviar
5cl | 15

GRÜNER WALNUSSLIKÖR VON FAUDE

Walnusslikör 2014 im Sauternes Fass gereift
2cl | 5

2014 CHARDONNAY CIAMPAGNIS VIERIS

Vie Di Romans | Friaul – Italien
14% Vol. | trocken | A.O.C
0,1l | 11 | 0,25l | 24 | 0,75l | 67

TROUBLEMAKER “NON VINTAGE”

Austin Hope Winery | Paso Robles–USA
14,5% Vol. | dry | non Vintage
0,1l | 12 | 0,25l | 26 | 0,75l | 76

2015 RIESLING MAUERBERG

Weingut Schloß Neuweier | Baden-Baden
10% Vol. | Auslese | VDP Erste Lage
5cl | 8 | 0,1l | 16 | 0,375l | 49

KORRESPONDIERENDE WEINE 59

CHEF`S CHOICE

REH-TATAR

Saures Gemüse | Wachtelei | Schwarze Nüsse
Sanddorn

ORA KING GEWÜRZLACHS

Bunte Beten | Cashew-Kerne
Mandarinenöl

EDELKASTANIE FLÜSSIG & GEBACKEN

Wilde Rotgarnele | Kalamansi
Kokos

ZANDER ROULADE

Orangen-Spitzkraut | Champagnersauce

CHALLANS ENTE

Foie Gras Jus | Kerbelwurzel
knusprige Dörrobst-Polenta
Passionsfrucht

CHEESECAKE-CREMEAUX

Olivenöl-Bisquit | Mandelkrokant | Bratapfeleis

6 GÄNGE MENÜ 95

3 Gänge 65 | 4 Gänge 75 | 5 Gänge 85

BLISS POINT´S

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

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

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 GOURMAND
Süße Kleinigkeiten
zu Ihrem Kaffee oder Espresso/ € 9

CHEESECAKE-CREMEAUX
Olivenöl-Bisquit | Mandelkrokant
Bratapfeleis/ €12

CRÈME BRÛLÉE
Vanille de Tahiti | Sauerklee
Mandarinen-Buttermilch-Eis/ € 12

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

KÄSE SELECTION
Ausgewählte Käsesorten vom Affineur Tourette
Feigensenf | Ananas-Passionsfrucht-Marmelade
Akazien-Trüffelhonig | Nüsse & Kerne/ € 18

KAFFESPEZIALITÄTEN



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