

Menü Surprise

Paul Stradner

Paul Stradner gestaltet Ihr individuelles Überraschungsmenü

Unter Berücksichtigung Ihrer Vorlieben

5 Gänge	€ 145	inkl. Weinbegleitung € 220 / 256
6 Gänge	€ 160	inkl. Weinbegleitung € 248 / 284
7 Gänge	€ 175	inkl. Weinbegleitung € 283 / 319



Vitalmenü

Genießen Sie unser leichtes Menü,
welches frei von Lactose und Gluten, sowie Kohlenhydrate reduziert ist.
Die Gerichte des Vitalmenüs erkennen Sie in der Speisekarte anhand des Blattes

5 Gänge € 142



Vegetarisches Menü

Es ist uns eine Freude vegetarisch für Sie zu kochen.

Diese Gerichte sind in der Speisekarte mit dem vegetarischen  gekennzeichnet.

4 Gänge € 105
5 Gänge inkl. Käse € 120

Natürlich stehen Ihnen auch alle Gerichte unserer Speisekarte *à la carte* zur Wahl.

Kalte Vorspeisen

Ungestopfte Bio Gänseleber

*Schwarzer Trüffel
Junger Sellerie / Karotte / Blutampfer*

€ 48



Marinierte und gebratene Langustine

*Gurken – Selleriesud
Eisenkrautvinaigrette / Saure Kräuter*

€ 55



Gegrillte Aubergine

*Deutscher Burrata / Essigschalotten
Grüne Bohnen / Bohnenkraut - Vinaigrette*

€ 32

Imperial Kaviar 10 g oder 15 g

Tatar vom Schwarzwald Ochs / Blumenkohlblinis

€ 45 / 68

Imperial Kaviar 50 g klassisch serviert

Blumenkohlblinis / Creme Fraîche / Schnittlauch

€ 190

Warme Zwischengerichte

Weißer und grüner Spargel

Basilikumöl / Erdbeere / Balsamico

€ 22



Kabeljau und Büsumer Krabben

*Krustentier - Dashi / Takuwan Rettich
Shiitake / Tapioka Perlen*

€ 34

Lauwarm pochierter österreichischer Alpenlachs ®

Erbsencreme / Milchkrusteln / Safranvelouté

€ 38

Gebratenes Kalbsbries

*Raz el Hanout – Jus / Zitronen – Parmesankruste
Couscous / Cremiger Spinat*

€ 42

Hauptgänge



Tajine von der Karotte

*Kichererbsen / frischer Koriander
Joghurtschaum / Kichererbseneis*

€ 35

Gebratener Rochenflügel

*Amalfi Zitronen - Beurre Blanc
Geräucherter Pak – Choi / Spitzmorcheln*

€ 48

Wildfang Steinbutt

Trüffelbutter – Sauce / Zwiebelravioli / Kopfsalat

€ 74

Rücken vom Pfälzer Lamm

*Lammjus / milde Chilikruste
Avocado / Vollkorn-Maisgrieß / Schafskäse*

€ 58

Filet vom Kalb

*Rote Bete / junge Rübchen
Paprika - Pinienkernvinaigrette*

€ 60



Für 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Rosa gebratenes Rinderkotelett aus dem Nordschwarzwald „Selektion Bernd Glasstätter“

*Geräucherte Hollandaise
Lauch / grüner Spargel / Fregola Sarda*

120 € für zwei Personen

*Für eine Person servieren wir dieses Gericht gerne
mit einem Filet vom Simmentaler Rind*

Käse



Auswahl von Rohmilchkäse

Fromagerie Antony / Vieux - Ferrette

€ 25

Desserts

Baba au Rhum

*Vanille Mascarpone Crème
Pyrat Rum XO Reserve*

€ 19

Schokoladenzitrone

*Zitronensorbet
Frischkäseespuma / Meringue crumble*

€ 20

Guer Melone

*Glutenfreie Hippe
Kokossorbet / Rosine und Nuss*

€ 19



Unsere Grundprodukte beziehen wir von folgenden Lieferanten

Ungestopfte Bio Gänseleber

Michael Horst Delikatessen Österreich

Salzwasserrfische, Krustentiere und Meeresfrüchte

*Südfisch Handels GmbH in Muggensturm
Frischeparadies in Stuttgart*

Imperial Kaviar

„caviar and more“ in Stuttgart

Österreichischer Alpenlachs

Andreas Baumgartner aus Neuhof bei Übelbach (STMK) Österreich

Kalb, Rind und Lamm

Metzgerei Glasstätter aus Malsch – Völkersbach

Obst und Gemüse

*Margots Paradies Gemüsebauer / Obst und Gemüsehandel Bühl – Moos
Früchte Christein Baiersbronn*