

VORSPEISEN

COUSCOUS-SALAT & WILDKRÄUTER 16
Tomaten | Gurke | Wassermelone
Balzhofener Schafskäse

ALLGÄUER BACHSAIBLING 18
Gebeizt & geflämmt | Saiblingskaviar
Gurke | Radieschen | Wildkräuter-Vinaigrette

CHIRASHI SUSHI BOWL 25
Hamachi | geflämmt Lachs | Ebi-Garnele
Pulpo | Miso-Crème | gebeiztes Eigelb

LANGUSTE & JACOBSMUSCHEL 29
Melone | Tomate | Jalapeno | Basilikum

VITELLO TONNATO 2018 18
Heimisches Kalb | confierter Thunfisch
Kaperncreme | grüner Spargel | Grana Padano

FOIE GRAS 25
Gebratene französische Entenleber
Aprikose | Lavendel | Brioche | Erdnuss

KLASSIKER AM TISCH ZUBEREITET:

RINDERTATAR JE 100G 18
Aus dem Albtäler Rinderfilet
Saures Gemüse | Avocado-creme

ZARENKUSS 59
Das Lieblingsgericht des Zaren Nikolaus II
Gebratenes Tartar 100g | Crème Fraîche
10g Ossietra Imperial Kaviar

CAESER SALAD 18
Original wie im Caesar Hotel in Tijuana
- mit Rinderfilet Streifen 9
- mit Perlhuhnbrust 9
- mit gebratener Garnele 4

SUPPEN

HUMMER-MISO-SUPPE 16
Jacobsmuschel | Lachs | Tofu | Gemüse
Shimeji-Pilze | Algen

GEEISTE TOMATENESSENZ 12
Gurken-Basilikumsorbet

HAUPTSPEISEN

ERBSEN & PFIFFERLINGE 21
Gegrillter Romana Salat & Blumenkohl
Schnittlauch

SPINAT-RAHMKÄSE-MAULTASCHEN 29
Sommertrüffel | Onsenei | Macadamia Nuss

WEIßER HEILBUTT 38
knusprige Paprika-Polenta | Bretonische Tomaten
Poweraden | Artischocken-Sud | Estragonöl

IKE JIME ZANDER & OCHSENSCHWANZ 39
Foie Gras | Lauch | Pfifferlinge | Kapuzinerkresse

WIENER SCHNITZEL VOM TERNERA 29
GALLEGA KALB
Amazing Fries | kaltgerührte Preiselbeeren

DRY AGED WUTZ WAMPE & 32
WEINBERGSCHNECKEN
Bärlauch-Perlgraupen | Edamame | Wildkräuter
knuspriger Schinken

US BISON ONGLET 38
Fermentierter Sri Lanka Pfeffer | Blumenkohl
Röstzwiebelcreme | Zwiebeljus

WAGYU SHORT RIB & BELPER KNOLLE 45
Wagyu-Gyoza | Grüner Spargel | Pfifferlinge

VOM HAJATEC HOLZKOHLE GRILL

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 Albtäler Rind 200g 32

JACK´S CREEK FARM IN AUSTRALIEN

Black Angus Rinder, stark marmoriert,
zart und saftig

Flank Steak 200g 29

Flat Iron 200g 29

CHARRA BEEF AUS SPANIEN

Kreuzung aus Morucha und Charolais. Die Rinder
leben hauptsächlich auf saftigen Weiden unter
freiem Himmel mit der Mutter. Da ernähren sie sich
von Milch, Gras und Eicheln. Sehr aromatisch,
saftig und zart

Entrecôte 300g 45

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.

Entrecôte 200g 59

LUMA Pork Schweinekotelett je 100g 12

OZAKI WAGYU

Zarter geht es nicht! Die Ozaki-Rinder, die nach
ihrem Züchter Herrn Ozaki benannt sind,
haben die höchste Marmorierungsstufe A5.

Roastbeef je 10g 6

BEILAGEN

Grillgemüse | Amazing Fries | 3 Dips 12

SOMMERMENÜ

ALLGÄUER BACHSAIBLING

Gebeizt & geflämmt | Saiblingskaviar
Gurke | Radieschen | Wildkräuter-Vinaigrette

VITELLO TONNATO 2018

Heimisches Kalb | confierter Thunfisch
Kaperncreme | grüner Spargel | Grana Padano

GEEISTE TOMATENESSENZ

Gurken-Basilikumsorbet

WEISSER HEILBUTT

Knusprige Paprika-Polenta | Bretonische
Tomaten Poweraden | Artischocken-Sud |
Estragonöl

WAGYU SHORT RIB & BELPER KNOLLE

Wagyu-Gyoza | Grüner Spargel | Pfifferlinge

BALZHOFENER SCHAFSMILCH

Weinberg Pfirsich | Calpis

3 Gänge Menü 49

4 Gänge Menü 59

5 Gänge Menü 69

6 Gänge Menü 79

KAFFESPEZIALITÄTEN



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

ESPRESSO	€ 2,50
goldfarben, fein melierte Crema	
RISTRETTO	2,50
besonders stark und geschmackvoll	
CAFÉ CORETTO	4,50
Espresso mit einem Schuss Grappa, Likör oder Weinbrand	
CAFÉ CREME	3,50
lange Tasse Kaffee, die nach der Espressomethode zubereitet wird	
CAPPUCCINO	4,00
Espresso, heiße Milch und Milchschaum oder Sahne	
MILCHKAFFEE	4,00
Kaffee mit Milch	
LATTE MACCHIATTO	4,50
Espresso mit heißer Milch und Milchschaum	
VERSCHIEDENE TEESORTEN	5,00
aus dem Hause Ronnefeldt Beste Qualität durch fairen, direkten Handel.	



DESSERTS

	€
PETIT DESSERT	8
Kleines süßes Dessert zu Ihrem Kaffee oder Espresso	
BALZHOFENER SCHAFSMILCH	12
Dulce de Lece Chiboust Weinberg Pfirsich Calpis Schafsjoghurteis	
CRÈME BRÛLÉE á la Vanille de Tahiti	12
Waldbeeren Walderdbeereis	
SCHWARZWÄLDER DESSERT	12
Valrhona Schokolade Badische Kirsche Kirschwasser-Panna cotta Kirscheis	

KÄSE

SCHWARZWÄLDER KÄSE SELECTION	18
Ausgewählte Käsesorten von kleinen schwarzwälder Bio-Hofkäsereien Feigensenf Ananas-Passionsfrucht-Marmelade Akazien-Trüffelhonig Nüsse & Kerne	