

## 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 Ossieta 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	