

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Pochiertes Saiblingsfilet vom Forellenhof aus Buhlbach
mit Erbsencreme, Wasabi und Kräuterseitlingen*

*Essenz vom heimischen Wild
mit Trüffel und Walnussklößchen*

*Gebratene Riesengarnelen in Leinöl
mit wildem Fenchel und geblämmter Aubergine*

*Rosa gebratener Lammrücken mit Caraibeglacé
mariniertem Butternusskürbis und Kartoffelnocken*

*Mohnmousse mit geschmorten Birnen
Himbeeressigel und Pistazieneis*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 115,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 89,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 74,00*

Unser vegetarisches Kaminstubenmenu

*Sardischer Joghurt mit mediterranem Cous-Coussalat
Piment d'espillette und geschmorter Paprika*

*Crèmesuppe von Topinambur
mit Chicorée und Zitronengel*

*Kürbisflan mit Cashewkerncreme
gepickelter Senfsaat und Kürbiskernen*

*Gegrillte Süßkartoffeltarte auf Gemüsejus
mit rote Betepüree und Sherry*

*Törtchen von Orange, Passionsfrucht und Karamell
mit Haselnüssen und Orangensorbet*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 98,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 78,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 62,00*

Die Kaminstube

Vorspeisen

<i>Confierte Brust vom Stubenkücken im Chorizo-Safransud mit Selleriepüree</i>	27,00
<i>Pochiertes Saiblingsfilet vom Forellenhof aus Buhlbach mit Erbsencreme, Wasabi und Kräuterseitlingen</i>	29,00
<i>Sardischer Joghurt mit mediterranem Cous-Coussalat Piment d'espillette und geschmorter Paprika</i>	24,50

Suppen

<i>Crèmesuppe von Topinambur mit Chicorée und Zitronengel</i>	18,50
<i>Essenz vom heimischen Wild mit Trüffel und Walnussklößchen</i>	17,50

Zwischengerichte

<i>Gebratene Riesengarnelen in Leinöl mit wildem Fenchel und geblämmter Aubergine</i>	29,00 als Hauptgericht 34,50
<i>In Olivenöl confierter Kabeljau mit Beurre Blanc Rotkohl und Lardo</i>	30,00 als Hauptgericht 36,00
<i>Kürbisflan mit Cashewkerncreme gepickelter Senfsaat und Kürbiskernen</i>	23,50

Hauptgerichte

<i>Rosa gebratener Lammrücken mit Caraibeglacé mariniertem Butternusskürbis und Kartoffelnocken</i>	37,00
<i>Medaillon vom Hirschrücken aus der Bareiss-Jagd mit Preiselbeersauce, Speckrosenkohl und Schupfnudeln</i>	38,00
<i>Gratiniertes Kalbsfilet und Bries auf Barolojus mit Steckrüben und Sahnepüree</i>	38,00
<i>Gegrillte Süßkartoffeltarte auf Gemüsejus mit rote Betepüree und Sherry</i>	28,00

Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Desserts

Ananas und Kokos

*Variation von der karamellisierten Ananas
mit Kokoscrumble
und Himbeergel*

18,00 €



Orange mit Haselnuss

*Törtchen von Orange, Passionsfrucht und Karamell
mit Haselnüssen
und Orangensorbet*

18,00 €



Mohn und Williamsbirne

*Mohnmousse mit geschmorten Birnen
Himbeeressigel und Pistazieneis*

18,00 €

*Mousse von Vollmilchschokolade
und Brombeeren
mit Mandarinengel und Whisky-Rahmeis*

15,50 €



*Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten
und Buttercrumble*

15,50 €



Käse
*Auswahl europäischer Käse
mit Trauben
und Feigensenf*

16,50 €

Dessertweine

2020

*Dom Bellegarde
Domaine C. Thibault
Juraçon*

Glas 0,1 l 16,00 €



2022

*“Die kleine Eiszeit”
Eiswein aus Cabenet Cubin & Syrah
Weingut Bernhard Ellwanger
Württemberg*

Glas 0,1 l 16,00 €



2007

*Schweicher Annaberg
Riesling Beerenauslese
Edition Bareiss
Weingut Heinz Schmitt
Mosel*

Glas 0,1 l 19,00 €



*Pedro Ximenez Murillo
Lustau
Jerez*

Glas 5 cl 15,00 €

Digestifs

*Williams
Reisetbauer
Österreich*

4 cl 25,00 €



*Sauerkirsche
Weingut Bercher
Baden*

4 cl 12,00 €



*Grappa Riserva
8 Jahre
Nonino
Friaul*

4 cl 20,00 €



*Hennessy XO
Cognac*

4 cl 28,00 €



*Glenmorangie Nectar d'Or
Highlands-Schottland*

4 cl 16,00 €