

Inspiration Menuen a la Kazda

Einstimmung



Klassische Gänseleberterrine & Räucheraal

Rhabarber | PX-Sherry | Cumberland | Salzbuttermbricche
als Vorspeise € 39



Bretonischer Rochenflügel

Artischockencreme | Bouillabaisse Sud | Bohne | Safranschaum
Als Zwischengang € 29



In Trüffel-Jus glaciertes Kalbsbries

gebackene Jakobsmuschel | gegrillter grüner Spargel
Beurre-Blanc | gebundener Schnittlauch-Kalbs-Dashi
als Zwischengang € 34



Das Eggensteiner Landei

grüner Papaya-Salat | 64° Ei | knuspriger Pulpo
Sesam-Schaum | Wasserkastanie | Nori-Alge | Lotus | Koriander
als Zwischengang € 26



US Wagyu Strip Loin von Dan Morgen

geflämmtter Eggensteiner Spargel | gezupftes Rind | Morcheln | gepickelte Zwiebel
Senf | Bärlauch-Krapfen | Salzzitronen-Jus | Nussbuttercreme
als Hauptgang € 69



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
hausgemachtes Früchtebrot
€ 27



Pavlova mit Himbeere & Mohn

Rhabarber | Weiße Ivoire Schokolade | Himbeere | Sorbet | Baiser
€ 24

4 Gang Menü	€ 139
5 Gang Menü	€ 149
6 Gang Menü	€ 159
7 Gang Menü	€ 169

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. sollten sie Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an uns.

Betreutes Trinken a la Spielmann

Wir trinken zur Gänseleber:

2018 Domaine Huet | Le Haut Lieu Moelleux | Chenin blanc
Loire | Frankreich
0,1l € 13



Wir trinken zum Rochenflügel:

2022 Weingut von Winning | Chardonnay | Imperial „Denkfabrik“ | Magnum
Deidesheim | Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zum Kalbsbries:

2022 Bodega Mustiguillo | Finca Calvestra | Merseguera
Valencia | Spanien
0,1l € 11



Wir trinken zum Landei:

2024 Cantina Terlan | Sauvignon blanc | Winkl
Südtirol | Italien
0,1l € 13



Wir trinken zum US-Strip-Loin:

2021 Niels Verburg | Luddite | Saboteur | Shiraz, Cabernet Sauvignon und Mourvedre
Walker Bay, Bot River | Südafrika
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz | 10y Tawny Port
Douro & Porto | Portugal
0,1l € 12



Wir trinken zum Pavlova:

2022 Telmo Rodriguez | MR | Moscatel
Malaga | Spanien
0,1l € 11

Weinbegleitung: 4-Gang € 64 | 5-Gang € 74 | 6-Gang € 84 | 7-Gang € 94

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann

Mein badisch-kulinarischer Fussabdruck

Einstimmung



Mein Label Rouge Rauchlachs

Traditionell angebeizt & hausgeräuchert | Opas Speck-Kartoffel-Puffer
Spargel-Mousse | Spargelsalat | Kräuter-Molke | Bittersalate
als Vorspeise € 29



Badische Festtagssuppe | Doppeltgeklärte Rinder-Consommé

handgemachte Markklößchen nach altem Familienrezept
Omas Griesnocke | Tafelspitzwürfel | Spargel | Schnittlauch
als Zwischengang € 19



Gebratene Juvelin Blutwurst & Rheinzanderfilet

Spitzkohlsalat | Apfel-Jus | Sauerkrautschaum
als Zwischengang € 22



Gebackene Schüfele-Praline

Omas schlotziger Kartoffelsalat | gepickelte Radieschen | Senfcreme
als Zwischengang € 19



Badische Spargel „Versucherle“

weißer & grüner Stangenspargel | Schwarzwälder Schinken
mini Wiener Schnitzel | neue Kartoffel | Mini-Kräuter-Pfannküchle
Sauce Hollandaise
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio
hausgemachtes Früchtebrot
€ 27



Gebrannte Spargel Creme

Rhabarber-Grütze | Eierlikörsahne | Erdbeersorbet
€ 19

4 Gang Menü	€ 99
5 Gang Menü	€ 109
6 Gang Menü	€ 119
7 Gang Menü	€ 129

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda

alle unsere Speisen können eine der 14 europäischen Allergene enthalten. Sollten Sie Unverträglichkeiten haben wenden Sie sich bitte an uns.

Regionales Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum Lachstatar:

2023 Weingut Ellermann-Spiegel | Sauvignon blanc | Goldkapsel | trocken
Kleinfischlingen | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zur Suppe:

2022 Weingut Kilian Hunn | Viognier | Reserve
Gottenheim | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zum Zander:

2019 Weingut WambsGanss | Riesling | Kirchenstück | trocken
Nußdorf-Landau | Deutschland

0,1l € 12



Wir trinken zum Schäufele:

2024 Weingut Heitlinger | Auxerrois | trocken
Östringen-Tiefenbach | Deutschland

0,1l € 9



Wir trinken zum badischen Versucherle:

2023 Weingut am Klotz | Weißburgunder & Chardonnay | Kalk und Löss
Istein | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz | 10y Tawny Port
Douro & Porto | Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zur Spargelcreme:

2024 Weingut Bosch | Müller-Thurgau Kabinett
Kronau | Deutschland

0,1l € 9

Weinbegleitung: 4-Gang € 49 | 5-Gang € 59 | 6-Gang € 69 | 7-Gang € 79

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann