

Inspiration Menuen a la Kazda

Einstimmung



Carpaccio vom Carabiniero

Baby-Ananas | Koriander | Jalapeno-Ingwer-Nage
Lotus | Erdnuss | Wildkräuter
als Vorspeise € 41



Confierter Steinbutt

weißer Pfirsich | Pfifferlinge | Holunder | Vanille-Krustentier-Jus
Als Zwischengang € 35



Pinienkern-Agnolotti

Wagyu-Schinken | Tomaten-Vinaigrette | Pecorino-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 32



Das Eggensteiner Landei

Junger Spinat | 64° Ei | Kalbsbries
Nussbutter-Schaum | gepickelte Karotten | Sommertrüffel
als Zwischengang € 27



Canette de Challans

Zucchini-Blüte | Oliven-Jus | Feta | Zweierlei Paprika
als Hauptgang € 69



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Bretonische Aprikosen Tarte

Lavendel-Rahm-Eis | Salzbutterm-Karamell-Sauce
€ 24

4 Gang Menü	€ 145
5 Gang Menü	€ 155
6 Gang Menü	€ 165
7 Gang Menü	€ 175

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 zum Carpaccio:

2024 Weingut WambsGanss | Sauvignon blanc | trocken
Nußdorf-Landau | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Steinbutt:

2022 Weingut von Winning | Riesling | Kieselberg | Großes Gewächs
Deidesheim | Deutschland

0,1l € 14



Wir trinken zum Agnolotti:

2022 Bodega Mustiguillo | Finca Calvestra | Merseguera
Valencia | Spanien

0,1l € 11



Wir trinken zum Landei:

2023 Domaine Michel Juillot | Mercurey les Vigne de Maillonge
Bourgogne | Frankreich

0,1l € 14



Wir trinken zur Challans Ente:

2019 Weingut A. Bauer | Wagram Reserve | Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon,
Zweigelt, Merlot, Syrah – aus der Magnumflasche -
Wagram | Österreich

0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

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

0,1l € 12



Wir trinken zur Tarte:

2023 Attis Bodegas y Viñedos | Sitta Pereiras | Albarino | Dulce naturlamente
Rias Baixas | Spanien

0,1l € 13

Weinbegleitung: 4-Gang € 69 | 5-Gang € 79 | 6-Gang € 89 | 7-Gang € 99

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 | Opa's Kartoffel-Puffer
Spargel-Mousse | Kräuter-Molke | Bittersalate
als Vorspeise € 29



Doppelt geklärte Rinder-Consommé

handgemachte Markklößchen nach altem Familienrezept
Tafelspitzwürfel | Schnittlauch € 16



Badische Zanderklößchen

Junger Spinat | Krabben | Weck-Schmälze | Sauerkraut-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 26



In Sauerteig gebackene Schäufele-Praline

Oma's schlotziger Kartoffelsalat | gepickelte Radieschen | Senfcreme
als Zwischengang € 21



Variation vom Albtaler Kalb

Eingemachtes Kalbfleisch | Rosa Filet
grüner Stangenspargel | Badische Schupfnudeln
Champignons de Paris
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

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



Badische Beeren-Grütze

Weinschaum-Parfait | Eierlikör-Gel | Rhabarber-Himbeersorbet
€ 19

4 Gang Menü	€ 109
5 Gang Menü	€ 119
6 Gang Menü	€ 139
7 Gang Menü	€ 149

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 Rauchlachs:

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

0,1l € 10



Wir trinken zur Consommé:

2024 Weingut Heitlinger | Pinot blanc | trocken
Östringen-Tiefenbach | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zum Zanderklößchen:

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

0,1l € 11



Wir trinken zum Schäufole:

2022 Weingut Kilian Hunn | Viognier | Reserve
Gottenheim | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zum Kalb:

2024 Weingut Burg Ravensburg | Blaufränkisch | trocken
Kraichgau | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Käse:

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

0,1l € 12



Wir trinken zur Beeren-Grütze:

2024 Weingut Bosch | Müller-Thurgau Kabinett
Kronau | Deutschland

0,1l € 10

Weinbegleitung: 4-Gang € 52 | 5-Gang € 62 | 6-Gang € 72 | 7-Gang € 82

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu.

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann