

# Inspiration Menuen a la Kazda

## Einstimmung



### **Carpaccio vom Carabiniere**

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 | Opas Kartoffel-Puffer  
Spargel-Mousse | Kräuter-Molke | Bittersalate

als Vorspeise € 29



### Kraichgau Grünkern

Süpple | Omas Markklößchen | Bratling | Schnittlauch

als Zwischengang € 19



### Badische Zanderklößchen

Junger Spinat | Krabben | Weck-Schmälze | Sauerkraut-Beurre-Blanc

als Zwischengang € 26



### In Sauerteig gebackene Schäufele-Praline

Omas 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



### Gebrannte Spargel Creme

Rhabarber-Grütze | Eierlikörsahne | Erdbeersorbet

€ 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 zum Grünkern:**

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 Schäufele:**

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 Spargelcreme:**

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