

Inspiration Menuen a la Kazda

Einstimmung



Marinierte Gänseleber

Ananas | Nougat | Rosa Pfeffer
Bittersalate | Salzbutter-Brioche | Pistazie
als Vorspeise € 39



Getauchte Jakobsmuschel

Wagyu-Schinken | Piemonteser Haselnuss | Spinat | Beurre Blanc
als Zwischengang € 29
zzgl. Kaviar Upgrade 10g € 20



Das Eggensteiner Landei

Erbsencreme | gepickelte Kumquats-Karotte | gebackenes Kalbsbries
Wildgarnele | Nussbutterschaum | Trüffel
als Zwischengang € 29



Rotbarbe Les Viviers de Noirmoutier

mein Fischsud | Muscheln | Safran | Bretonischer-Comte-Krapfen
als Zwischengang € 31



Lamm aus dem Pauliac

Dry Aged Rücken | gebackene Merquez-Praline
Orientalischer Couscous | geräucherte Aubergine | Okraschote
Rauchpaprika-Schaum | Schwarzer Knoblauch
Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

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



Banana Split 1904 – Signature Inspiration

Erdbeere | Schoko | Madagascar Vanille
Tonkabohnen-Sahne | Banane | Mandel | Erdnuss | Amarena Kirsche

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:

2022 Telmo Rodriguez I MR I Moscatel

Malaga I Spanien

0,1l € 10



Wir trinken zur Jakobsmuschel:

2023 Domaine Sangouard I Saint Véran „Les Crais“ I Chardonnay

Burgund I Frankreich

0,1l € 14



Wir trinken zum Landei:

2017 Bodegas José Pariente I Verdejo I Cuvée Especial

Rueda I Spanien

0,1l € 13



Wir trinken zur Rotbarbe:

2022 Weingut von Winning I Chardonnay I Imperial „Denkfabrik“

Deidesheim I Deutschland

0,1l € 12



Wir trinken zum Paulliac Lamm:

2020 Weingut Anton Bauer I Cabernet Sauvignon I Reserve

Wagram I Österreich

0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz I 10y Tawny Port

Douro & Porto I Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zum Bananen Split:

1989 Weingut WambsGanss I Huxelrebe I Auslese

Nußdorf-Landau I Deutschland

0,1l € 11

Weinbegleitung: 4-Gang € 64 I 5-Gang € 74 I 6-Gang € 84 I 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
Kräuter-Molke | Bittersalate
als Vorspeise € 29



Badische Festtagssuppe | Doppeltgeklärte Rinder-Consommé

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



Zanderfilet nach Badischer Art vom Rheinfischer Axel

Riesling | Sahne | Schalotten | Champignons de Paris | Nordsee-Krabben
als Zwischengang € 22



Gebackene Schäufole-Praline

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



Die badische Leibspeise

Rosa Zwiebel Rostbraten | hausgemachte Maultasche | Riesling-Fasskraut
„Bubespitzle“ | Spätburgunderjus | Röstzwiebel & Rotweinzwiebel
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

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



Gebackenes Apfelküchle

Zimt-Schmand | Calvados-Rahm-Eis | Vanillesauce
€ 18

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:

2022 Weingut WambsGanss | Riesling | trocken
Nußdorf-Landau | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Schäufele:

2020 Weingut Schumann | Graues B | Grauburgunder Maische vergoren | trocken
Kaiserstuhl | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zur badischen Leibspeise:

2015 Weingut Heitlinger | Spätburgunder | Königsbecher | Großes Gewächs
Östringen-Tiefenbach | Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Käse:

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

0,1l € 12



Wir trinken zum Apfelkühle:

2004 Weingut WambsGanss | Muskateller | Eiswein
Nußdorf-Landau | Deutschland

0,1l € 14

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