

Inspiration Menuen a la Kazda

Einstimmung



Marinierte Gänseleber

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



Getauchte Jakobsmuschel

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



Das Eggensteiner Landei

Erbsencreme | gepickelte Kumquats-Karotte | gebackenes Kalbsbries
Wildgarnele | Nussbutter Schaum | 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 Cous-Cous | 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

Erdbeer | 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:

2011 Weingut Burg Ravensburg I Riesling I Husarenkappe I Großes Gewächs

Kraichgau I Deutschland

0,1l € 14



Wir trinken zum Landei:

2022 Weingut Kilian Hunn I Viognier I Reserve

Gottenheim I Deutschland

0,1l € 12



Wir trinken zur Rotbarbe:

2023 Weingut Heinrich I Chardonnay I Leithaberg DAC

Burgenland I Österreich

0,1l € 12



Wir trinken zum Paulliac Lamm:

2019 Domaine de ferraille I Divad I Carignan, Grenache, Syrah

Côtes Catalanes IGP I Frankreich

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:

Sherry PX-Soda

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 & Haus geräuchert | Opas Speck-Kartoffel-Puffer
Kräuter-Molke | Bittersalate
als Vorspeise € 29



Doppelt geklärte 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 Schüfеле-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 Apfelkühle

Zimt-Schmand | Calvados-Rahmeis | 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:

2023 Weingut Heitlinger | Auxerrois | trocken
Östringen-Tiefenbach | Deutschland

0,1l € 9



Wir trinken zum Zander:

2021 Weingut Schnaitmann | Trollinger | Nat´Cool | Anders
Württemberg | 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:

2004 Weingut WambsGanss | Dunkelfelder | trocken
Nußdorf-Landau | 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