

Inspiration Menuen a la Kazda

Einstimmung



Piemonteser Kalbs-Tatar

Trüffelcreme | Eigelb | Belper Knolle | Parmesan-Crunch
als Vorspeise € 39
auf Wunsch 10g Caviar Aki Altona Chefs Selektion € 19



Atlantik-Pulpo & Aubergine

geräucherte Creme | gegrillt | gebacken
Knuspriger Pulpo | Senf | Tomatensud | Weißer Tomatenschaum
Als Zwischengang € 39



Confierter Schwarzer Kabeljau

gezupftes Miral Huhn | Geflügel-Bouillon
Liebstöckel | Sauerteig | Zitronen-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 39



Das Eggensteiner Landei

Junger Spinat | 64° Ei | Kalbsbries
Kartoffelschaum | gepickelte Karotten | Trüffel
als Zwischengang € 29



Rehrücken Baden-Baden

Rehrücken im Kräuter-Flädle | Kerbelwurzel | Rosenkohl
Quitte | Schwarzwälder Schinken | Wachholder-Jus | Waldpilz-Schaum | Preiselbeere
als Hauptgang € 65



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio | Brilliant Savarin
hausgemachtes Früchtebrot
€ 29



Die Haselnuss "garbo"

Piemonteser Haselnüsse | Vanillecreme | Baiser
Birnsorbet | Champagner | Birnensüppchen € 24

4 Gang Menü	€ 134
5 Gang Menü	€ 149
6 Gang Menü	€ 164
7 Gang Menü	€ 179

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



Klassische Weinreise

Wir trinken zum Tatar:

2024 Roagna | Langhe bianco
Chardonnay | Nebbiolo
Piemont | Italien
0,1l € 12



Wir trinken zur Aubergine:

2021 Weingut van Volxem | Pinot blanc
Wiltingen | Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zum Kabeljau:

2023 Famille Santé - Régis Sylvain
Clos de Somméré | Mâcon la Roche-Vineuse
Les Noyerets
Burgund | Frankreich
0,1l € 19



Wir trinken zum Landei:

2025 4 kilos Vinicola | Llampuga
Malvasia, Prensá Blanc
Mallorca | Spanien
0,1l € 14



Wir trinken zum Rehrücken Baden-Baden:

2019 Domaine de Ferraille
Carignan, Grenache, Syrah
Roussillon | Frankreich
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

2017 Weingut Meyer | Riesling Herrenberg Auslese
Heuchelheim-Klingen | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zur Tarte:

2023 Attis Bodegas y Viñedos | Sitta Pereiras
Albarino | Dulce naturalmente
Rias Baixas | Spanien
0,1l € 13

4-Gang € 79

5-Gang € 89

6-Gang € 99

7-Gang € 109

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Gerne bereiten wir eine alkoholfreie Begleitung zu.

Grand Cru Weinreise

Wir trinken zum Tatar:

2022 Weingut von Winning
Riesling | Forster Jesuitengarten
Großes Gewächs | trocken
Deidesheim | Deutschland
0,1l € 21



Wir trinken zur Aubergine:

2023 Weingut am Stein | Silvaner | Stettener Stein
Großes Gewächs | trocken
Franken | Deutschland
0,1l € 21



Wir trinken zum Kabeljau:

2024 Domaine Michel Juillot | Mercurey
Les Vigne de Maillonge
Burgund | Frankreich
0,1l € 21



Wir trinken zum Landei:

2021 Bodegas Roda | Roda 1
Blanco | Garnacha Blanca, Malvasia, Viura
Rioja | Spanien
0,1l € 24



Wir trinken zum Rehrücken:

2015 Weingut Heitlinger
Pinot Noir | Königsbecher | Großes Gewächs
Östringen-Tiefenbach | Deutschland
0,1l € 21



Wir trinken zum Käse:

Rôzes S.A. | 20 Years Old Tawny Port
Douro | Portugal
0,1l € 22



Wir trinken zur Tarte:

2016 Vega Sicilia | Oremus | Tokaji Aszú 3 Puttonyos
Tokaj-Hegyalja | Ungarn
0,1l € 24

4-Gang € 119

5-Gang € 139

6-Gang € 159

7-Gang € 169

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann

Mein badisch-kulinarischer Fussabdruck

Einstimmung



Leicht geräucherter & gebeizter Label Rouge Lachs

Blumenkohl | Molke | Bittersalate | Kartoffel-Puffer

als Vorspeise € 29



Doppelt geklärte Rinder-Consommé

handgemachte Markklößchen nach altem Familienrezept

Tafelspitzwürfel | Schnittlauch € 16



Gebackene Froschschenkel

Tomate | Knoblauch | Petersilie

als Zwischengang € 26



In Sauerteig gebackene Schäufele-Praline

Omas schlotziger Kartoffelsalat | gepickelte Radieschen | Senfcreme

als Zwischengang € 21



Das Rinderfiletrollchen

Lardo | Madeira-Gurke | Schmorzwiebeln | Senf

Pot au feu Gemüse | Senfjus | hausgemachte Schupfnudeln

Birne | Rosenkohlblätter € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maître Affineur Waltmann aus Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio

hausgemachtes Früchtebrot € 27



Hausgemachte Apfelkühle

Backteig | Boskop | Sauerrahm-Vanilleeis | Calvados-Schaum | Zimt € 19

4 Gang Menü | € 114

5 Gang Menü | € 129

6 Gang Menü | € 144

7 Gang Menü | € 159

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

Regionales Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum Lachs:

2022 Weingut Heitlinger | Pinot Gris
Reserve | trocken
Östringen-Tiefenbach | Deutschland
0,1l € 10



Wir trinken zur Consommé:

2024 Weingut Meyer | Weißburgunder
Herrenpfad | trocken
Heuchelheim-Klingen | Deutschland
0,1l € 10



Wir trinken zum Froschschenkel:

2025 Weingut Jülg | Sauvignon blanc
Jean-Fritz Fumé | trocken
Schweigen-Rechtenbach | Deutschland
0,1l € 11



Wir trinken zum Schäufole:

2022 Weingut Kilian Hunn | Viognier | Reserve
Gottenheim | Deutschland
0,1l € 10



Wir trinken zum Filet-Röllchen:

2022 Weingut Burg Ravensburg
Blaifränkisch | trocken
Kraichgau | Deutschland
0,1l € 11



Wir trinken zum Käse:

2017 Weingut Meyer | Riesling Herrenberg Auslese
Heuchelheim-Klingen | Deutschland
0,1l € 13



Wir trinken zum Apfelküchle:

2015 Weingut WambsGanss | Rieslaner | Auslese
Nußdorf-Landau
0,1l € 14

Weinbegleitung:

4-Gang € 64

5-Gang € 74

6-Gang € 84

7-Gang € 94

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Alkoholfreie Begleitung zu den Menüs

Wir trinken zum Tatar/Lachs:

Infusion aus grünem Tee
Grüner Tee | Eisenkraut | Karamell | Tonic
€ 15



Wir trinken zur Aubergine/Consommé:

Assam trifft auf Passionsfrucht
Assam Tee | Passionsfrucht | Bitter Lemon
€ 15



Wir trinken zum Kabeljau/Froschschenkel:

Jasmin Tee Splash
Jasmin Tee | Kamille | Roter Pfeffer | Soda
€ 15



Wir trinken zum Landei/Schäufole:

Non-Gin-Tonic
Wacholder | Limette | Zitrone | getrocknete Blüten
€ 15



Wir trinken zum Rehrücken/Filet-Röllchen:

Wild-Berry trifft auf Earl-Grey
Earl-Grey | Cassis | Brombeere | Yuzu | Tonic
€ 15



Wir trinken zum Käse:

Alkoholfreies Martini Cocktail
Martini Vibrante Tonic
€ 16



Wir trinken zur Tarte/Apfel-Küchle:

Weißer Tee trifft Birne und Apfel
Weißer Tee | Birne | Apfel | Haselnuss
€ 14

4-Gang € 64

5-Gang € 74

6-Gang € 84

7-Gang € 94

Glasweise (0,1 l) nach Verbrauch

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Sommelier & Gastgeber

Philipp Spielmann