

Inspiration Menue a la Kazda

Sommerliche Einstimmung



Carpaccio vom Carabinero

Papayasalat | Erdnuss | Tom Kha Kai Vinaigrette

Passionsfrucht | Kimchi-Mayo

als Vorspeise € 39



Mittelmeer Kalmar

Blumenkohl | Creme | Eis

Nussbutter | Knoblauch | Macadamia

als Zwischengang € 29

auf Wunsch mit Imperial Kaviar (Aufpreis € 25.-)



Gebatene Entenleber

Salzbutter-Aprikosen | Estragon-Brioche | Spanische-Mandeln

Kaffee-Kardamom-Schaum

als Zwischengang € 29



Auf der Haut gebratener Loup de mer -Ikejime-

geschmorte-Ofen-Tomate | Weißer-Tomaten-Dashi | Chorizo-Schaum

als Zwischengang € 31



Variation vom französischem Paulliac Lamm

geräucherte Aubergine | gegrillte Paprika

Kalamata Olive | Salz-Zitronen-Jus

Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

Comté Réserve | Reblochon | Langres fermier | Taleggio

hausgemachtes Früchtebrot

€ 27



Bretonische-Zitronen-Tarte

Baiser | Lavendel-Rahm-Eis | Champagnerschaum

€ 24

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 zum Carabinero:

2024 Weingut Wambs Ganss | Sauvignon blanc | trocken
Nußdorf-Landau | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zum Kalamar:

2023 Domaine l'Enclos | Petit Chablis | Chardonnay
Chablis | Frankreich

0,1l € 12



Wir trinken zur Entenleber:

2023 Weingut Bosch | Riesling | Unart | Feinherb
Kronau | Deutschland

0,1l € 12



Wir trinken zum Loup de Mer:

2024 Bodegas y Viñedos de Gomez Cruzado
Garnacha Blanca, Tempranillo Blanco, Viura
Rioja | Spanien

0,1l € 13



Wir trinken zum Lamm:

2021 Château Jean Faux | Bordeaux -Les Sources- | Merlot, Cabernet Franc
Bordeaux Supérieur AOC | Frankreich

0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

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

0,1l € 12



Wir trinken zur Zitronen-Tarte:

2015 Weingut Wambs Ganss | Rieslaner | Auslese
Nußdorf-Landau | Frankreich

0,1l € 13

Weinbegleitung: 4-Gang € 75 | 5-Gang € 85 | 6-Gang € 95 | 7-Gang € 105

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-Kaluanrischer Fussabdruck

Sommerliche Einstimmung



Tafelspitz-Sülze

Cornichons | Senf | grüne Sauce | Bittersalate
als Vorspeise € 25



Armer Ritter Pfifferling

Sauerteig | Pfifferlinge a la Creme | Wachtelspiegelei
Kraichgauer Landschweineschinken
aus der Schatzkammer vom Metzger Glasstetter
als Zwischengang € 18



Frische Zanderklößchen

vom Rheinfischer Axel aus Daxlanden

Blattspinat | Krustentierschaum | Nordseekrabben
als Zwischengang € 25



Gebackene Schüfefe Praline

Omas schlotziger Kartoffelsalat | Senfcreme
Als Zwischengang € 21



Die Badische Leibspeise

Rosa Rücken vom Rind | hausgemachte Maultasche | Spitzkohl-Salat
Pfifferlinge | hausgemachte Schupfnudeln
Rotweinschalotte | Spätburgunderjus
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Badischer Zwetschgen-Datschi

Hefe | Zwetschge | Streusel | Brauner-Zucker
Vanilleschaum | Sauerrahm-Zimt-Eis
€ 17

4 Gang | Menü € 99 ohne Käse
5 Gang | Menü € 109 ohne Käse
6 Gang | Menü € 119 ohne Käse
7 Gang | Menü € 129 inkl. Käse

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.