

# Inspiration Menue a la Kazda

## **Einstimmung**



### **Carpaccio vom Carabinero**

Papayasalat | Erdnuss | Tom kha Kai Vinaigrette  
Passionsfrucht | Rosa Pfeffer  
als Vorspeise € 39



### **Aubergine & Pulpo**

gegrillt | Baba Ghanouch  
Knuspriger Pulpo | Senf | Tomatensud  
Als Zwischengang € 29



### **Atlantik Steinbutt**

Kerbelcreme | Nussbutter | Sauerteig  
gegrillter grüner Spargel | Knochenmark-Beurre-Blanc  
Schnittlauch-Rinder-Dashi  
als Zwischengang € 29



### **Das Eggensteiner Landei „Polnisch“**

geräucherter Schweinebauch | Blumenkohl  
gebackener Salat & gepickelt | Schaum  
Panko | Schnittlauch  
als Zwischengang € 26



### **Feines vom Milchkalb**

Rosa gebraten im Kräutern | Kalbsbries  
garten Erbse | Pfifferlinge | gratinierte Grenaille-Kartoffel | Rotweinbutter  
Hauptgang € 59



### **Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen**

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



### **Ivoire-Schokoladen-Mohnmousse**

Himbeere | Baiser | Sorbet  
€ 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 zur Aubergine & Pulpo:**

2023 4 Kilos | Llamouga vinícola | Malvasia, Prensal blanc  
Mallorca | Spanien  
0,1l € 12



## **Wir trinken zum Steinbutt:**

2021 Weingut Velich | TO | Chardonnay, Sauvignon, Welschriesling  
Burgenland | Österreich  
0,1l € 13



## **Wir trinken zum Landei:**

2017 Weingut Kilian Hunn | Viognier | Reserve | trocken  
Gottenheim | Deutschland  
0,1l € 13



## **Wir trinken zum Beef:**

2020 Lamole di Lamole | Chianti Classico | Lareale  
Greve (Chianti) | Italien  
0,1l € 14



## **Wir trinken zum Käse:**

n.V. Gran Cruz | 10y Tawny Port  
Douro & Porto | Portugal  
0,1l € 12



## **Wir trinken zum Mohnmousse:**

2024 Maison Jülg | Muscat | sec  
Seebach (Elsass) | 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-Kulinarischer Fussabdruck

## **Einstimmung**



### **Balik Lachs Tatar**

Opas Speck-Kartoffel-Puffer | geräucherte Creme fraîche  
Bittersalate | Kräuteröl  
als Vorspeise € 25



### **Badische Festtagsuppe**

Tafelspitz Consommé | Wurzelgemüse | Tafelspitz  
Markklößchen | Schnittlauch  
als Zwischengang € 18



### **Zanderfilet vom Rheinfischer Axel aus Daxlanden**

nach Badischer Art | Riesling | Schalotte | Sahne  
gehobelte Champignons de Paris  
als Zwischengang € 25



### **Gebackenes Schäufele**

Omas schlotziger Kartoffelsalat | Senfcreme  
Als Zwischengang € 21



### **Kraichgauer Rind**

Spitzkohl-Salat | Pfifferlinge | Rotweinschalotte  
hausgemachte Schupfnudeln  
als Hauptgang € 49



### **Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen**

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



### **Badischer Beeren**

marinierte Beeren | Erdbeeren  
Topfen-Mousse | Croissant-Rahm-Eis | Holunder-Schaum  
€ 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.