

Inspiration Menue a la Kazda

Einstimmung



Mild gebeiztes & geräuchertes Hamachi-Filet

Brunnenkresse | Gurke | Sauerteig | Molke | Bittersalat
als Vorspeise € 39



Secreto vom Bellota Eichelschwein

Paprika | Buchenpilze | gerösteter Lauch | Salzmandeln
Chorizo-Schaum | Rauch-Jus
als Zwischengang € 29
auf Wunsch mit Quiandoo Kaviar (Aufpreis € 25.-)



Das Eggensteiner Landei

junger Spinat | gebackenes Kalbsbries | Jakobsmuschel
Nussbutterschaum | Trüffel
als Zwischengang € 29



Confierter Winter Kabeljau

Hühner-Bouillon | Hühnerhaut | Liebstöckelcrème
gezupftes Miral Huhn | Beurre-Blanc-Citron
als Zwischengang € 31



Rehrücken Baden-Baden

Rehrücken im Kräuter-Flädle | Pastinakencrème | Rosenkohl
Birne | Schwarzwälder Schinken | Wachholder-Jus | Waldpilz-Schaum | Preiselbeere
Hauptgang € 59



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Kalamansi-Yuzu-Tarte

Baiser | Schokoladen-Sorbet | Kumquats | 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 Hamachi:

2023 4 kilos Vinicola per Apol Ionia Viticultors S.A.T. I Malvasia, Prensal Blanc
Mallorca I Spanien
0,1l € 10



Wir trinken zum Secreto vom Eichelschwein:

2020 Weingut Schumann I Graues B I Grauburgunder Maischevergoren I trocken
Kaiserstuhl I Deutschland
0,1l € 12



Wir trinken zum Landei:

2023 Domaine l'Enclos I Petit Chablis I Chardonnay
Chablis I Frankreich
0,1l € 12



Wir trinken zum Kabeljau:

2023 Weingut Heinrich I Chardonnay I Leithaberg DAC I trocken
Burgenland I Österreich
0,1l € 13



Wir trinken zum Rehrücken:

2015 Weingut Heitlinger I Pinot Noir I Königsbecher I Großes Gewächs
Östringen-Tiefenbach I Deutschland
0,1l € 15



Wir trinken zum Käse:

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



Wir trinken zur Blutorangen-Tarte:

2004 Weingut Wambs Ganss I Muskateller I Eiswein
Nußdorf-Landau I Deutschland
0,1l € 14

Weinbegleitung: 4-Gang € 75 I 5-Gang € 85 I 6-Gang € 95 I 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-Kalenderischer Fussabdruck

Einstimmung



Variation von der Roten Beete

Ziegenfrischkäse von der Ziegenfarm aus Obersteinbach | Pekannüsse
Granny Smith Apfel | Bittersalate
als Vorspeise € 25



Zanderfilet nach Badischer Art

Riesling | Sahne | Schalotten | Champignons de Paris | Nordsee-Krabben
als Zwischengang € 18



Badische Festtagssuppe

Tafelspitz-Consommé | hausgemachte Markklößchen | Fläde
Wurzelgemüse | Schnittlauch
als Zwischengang € 25



Gebackene Schäumele Praline

Omas schlotziger Kartoffelsalat | gepickelte Radieschen | Senfcreme
Als Zwischengang € 21



Omas sonntags Liebling

Rosa Rücken vom Kalb | Kalbsschmorbraten | Kartoffelkloß
Karotten & Erbsengemüse | Morchel-Rahmsauce
als Hauptgang € 49



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Hausgemachte Badische Apfelküchle

Knielinger Apfel | Bierteig | Vanilleschaum | Sauerrahm-Eis
auf Wunsch mit gequellten Rum-Rosinen
€ 19

4 Gang I Menü € 99 ohne Käse
5 Gang I Menü € 109 ohne Käse
6 Gang I Menü € 119 ohne Käse
7 Gang I 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.

Weinempfehlung aus der Region Baden zum Menü

2020 Weingut Burg Ravensburg Unter der Burg Grau- und Weißburgunder trocken	0,1 l € 11	0,75 l € 74
n.V. Weingut Burg Ravensburg 1251 Blaufränkisch Assemblage 2011-2021 trocken	0,1 l € 9	0,75 l € 61