

16 Jahre garbe Das Menu

Einstimmung



Kalbstatar „Hand Cut“

Rauch Creme Frâiche I Imperial Caviar I Kartoffelpuffer
Eigelb I Molke I Parmesan



Schweinebauch Dim-Sum

knuspriger Pulpo I Miso I Lotus I Zitronengrasschaum
Kimchi I Erdnuss I Shitake I Koriander



Strozzapretti Pasta Trüffel

Riesling I Sahne I Schalotte I Pinienkerne I Zitrone
Pecorino I Trüffel



Das Wiener Schnitzel „mini“

Omas schloziger Kartoffelsalat I gepickelte Radieschen
Senfcreme I Preiselbeergel I Zitrone



Das Eggensteiner Landei

Junger Spinat I 64° Ei I Kalbsbries I Wildgarnele
Kartoffelschaum I Sommertrüffel



Die Badische Rinderroulade

Rinderfilet I Schmorgurke I Rotwein-Schalotte
Senf I Lardo I Pot au feu Gemüse I Senfjus I Hausgemachte Schupfnudel
Birne I Wilder Broccoli



Himbeer-Mohn

Pistazien-Cous-Cous I Baiser I Himbeersrobet I Ivoire Schokolade

€ 149