

Inspiration Menu a la Kazda

Einstimmung



Klassische Gänseleberterrine

Karamellisierte Apfel | Bittersalate
Salzbutterbrioche | Sauce Cumberland
als Vorspeise € 39



Rochenflügel & Atlantik Pulpo

Galizische Fischsuppe | Muscheln
Sobrasada | Bohne | Kichererbse | Zucchini
Als Zwischengang € 29



Gebackene Jakobsmuschel

Perigord Trüffel | grüner Spargel | Kalbsmark-Beurre-Blanc
als Zwischengang € 39



Das Eggensteiner Landei

geräucherter Schweinebauch | Shitake | Papaya
Wasserkastanien | Sesamschaum | Nori-Alge
als Zwischengang € 26



Schwarzfederhuhn vom Jean Claude Miral

Brust & Keule | Salzzitronen | Hühnerbouillon
Wurzelgemüse | Liebstöckel | Kartoffelkrapfen
als Hauptgang € 65



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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

€ 27



Buddhas-Hand

pochierte Vanille-Birne | Valrhona Guanaja Ganache
Sauerrahmeis | Butter-Streusel

€ 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 zur Gänseleber:

2016 Bodega Fundada I Albarino d Fefinanes

Rias Baixas I Spanien

0,1l € 12



Wir trinken zum Rochenflügel & Pulpo:

2023 Weingut Wambs Ganss I Chardonnay I Herrenberg I trocken

Landau-Nußdorf I Deutschland

0,1l € 13



Wir trinken zur Jakobsmuschel:

2022 Weingut am Stein I Würzburger Silvaner I trocken

Franken I Deutschland

0,1l € 11



Wir trinken zum Landei:

2018 Terra Vin I Sauvignon blanc I Te Ahu

Marlborough I Neuseeland

0,1l € 13



Wir trinken zum Schwarzfederhuhn:

2021 Clos de Gamot I Les Clos de Gamot I Malbec

Cahors I Frankreich

0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

n.V. Gran Cruz I 10y Tawny Port

Douro & Porto I Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zum Ivoire Dome:

2015 Bodega Attis I Sitta I dulce Nana I Albarino

Rias Baixas I Spanien

0,1l € 13

Weinbegleitung: 4-Gang € 65 | 5-Gang € 75 | 6-Gang € 85 | 7-Gang € 95

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

Opas Kartoffel-Puffer mit Speck | geräucherte Crème fraîche
Saiblingscaviar | Kresse-Öl | Molke
als Vorspeise € 22



Badische Festtagsuppe

Tafelspitz Consommé | Wurzelgemüse | Tafelspitz
Flädle | Markklößchen | Schnittlauch
als Zwischengang € 14



Zanderfilet vom Rheinfischer Axel aus Daxlanden

nach Badischer Art | Riesling | Schalotte | Sahne
gehobelte Champignons de Paris
als Zwischengang € 19



Gebackenes Schäufele

Omas schlotziger Kartoffelsalat | Senfcreme
Als Zwischengang € 22



Badische Leibspeise

Rumpsteak | Maultasche | Zwiebeln
Spätburgunderjus | Riesling-Kraut | Schupfnudel
als Hauptgang € 39



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Badischer Ofenschlupfer

Brioche-Baiser-Auflauf | Äpfel | Cranberrys | Mandeln
Calvados-Rahm-Eis | Vanillesauce & Schaum
€ 17

4 Gang | Menü € 89 ohne Käse

5 Gang | Menü € 99 ohne Käse

6 Gang | Menü € 109 ohne Käse

7 Gang | Menü € 119 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.