

# 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 | Kartoffelkräpfen  
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.