

Inspiration Menu a la Kazda

Herbstliche Einstimmung



Carpaccio vom Carabinero

Papaya | Erdnuss | Yuzu | Tom-Kha-Kai-Vinaigrette | Krustentier-Öl
als Zwischengang € 35



Feines von Beete

Roh | in Salz gegart | Schaum
geräucherte Creme de Bresse | Granny Smith Apfel | Sauerklee
als Zwischengang € 29
auf Wunsch mit Orlando Imperial Kaviar (Aufpreis € 15.-)



Auf der Haut gebratener Ike Jime Wolfsbarsch

Chorizo-Muschel-Sud | Bohne | Pecorino-Krapfen
als Zwischengang € 29



Das Eggensteiner Landei

Pochiertes 64° Stunden-Landeil | junger Spinat
geschmolzener Kalbskopf | Atlantik Pulpo | Nussbutter Schaum | Burgundertrüffel
als Zwischengang € 29



Mein Rehrücken Baden-Baden

Rehrücken aus heimischer Jagd | Schwarzwälder Schinken
Birne | Johannisbeere-Preiselbeer-Gelee | Wachholder-Jus
Flädle | Kerbelwurzel | Rosenkohlblätter
als Hauptgang € 65



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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



Nougat Dome

Bühler Zwetschge | Piemonteser Haselnuss | Iovire Crème
Salzbutter Streusel | Sauerrahm-Eis
€ 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.

Retraites Trinken a la Spielmann

Wir trinken zum Carabinero:

2019 Bodega Attis | Sitta | Albarino | Perreira

Rias Baixas | Spanien

0,1l € 13



Wir trinken zur Roten Beete:

2021 Arribas Wines | Bastardo Branco, Malvasia, Posto Branco, Verdelho

Planalto Mirandes | Portugal

0,1l € 12



Wir trinken zum Wolfsbarsch:

2022 Weingut Burg Ravensburg | BF | DF | Blaufränkisch Rosé

Kraichgau | Deutschland

0,1l € 10



Wir trinken zum Landei:

2021 Domaine du Temps | Sans Ordonnace | Muscat Petit Grain & Viognier

Conques-sur-Orbiel-Aude | Frankreich

0,1l € 13



Wir trinken zum Reh:

2020 Weingut Martin Waßmer | Pinot Noir GC | Schlatter Maltesergarten

Markgräflerland | Deutschland

0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

2003 Weingut Wambs Ganss | Gewürztraminer | Spätlese

Pfalz | Deutschland

0,1l € 12



Wir trinken zum Dome:

2017 Bodega Cota 45 | Pandorga | Tintilla de Rota

Jerez | 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

Herbstliche Einstimmung



Balik Lachs

Opas Kartoffel-Puffer mit Speck | geräucherte crème fraîche
Saiblingscaviar | Kresse-Öl | Moke
als Zwischengang € 22



Badische Festtagsuppe

Tafelspitz Consommé | Wurzelgemüse | Tafelspitzwürfel
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



Heimisches Wildbeuschel

Leber | Herz | Niere
Birne | Preiselbeeren | Kräuter | Speck
Serviettenknödel | geschmolzene Blutwurst
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



Gebackene Apfelkrapfen

Sauerrahmeis | Vanilleschaum
€ 14

4 Gang | Menü € 79 ohne Käse

5 Gang | Menü € 89 ohne Käse

6 Gang | Menü € 99 ohne Käse

7 Gang | Menü € 119 inkl. Käse

Alle Preise inklusive der gesetzlichen MwSt.

Chef de Cuisine

Marcel Kazda