

Inspiration Menue a la Kazda

Winterliche Einstimmung



Wachtel Galantine

Elsässer Wachtel | Gänseleber | Waldorf Aromen | Grüner Apfel
als Vorspeise € 35



Schweinebauch & Atlantik Pulpo

geräucherter Schweinebauch | Knuspriger Pulpo
Kimchi | Papaya | gepickelte Lotuswurzel | Zitronengras-Schaum
Als Zwischengang € 29



Ora King Lachs

Kurz gebraten | Pak-choi | Beurre Blanc
Prunier Ocietra Caviar
als Zwischengang € 39



Das Eggensteiner Landei

Pochiertes 64° Stunden-Landeil | junger Spinat | Puy Linsen
gebackenes & glaciertes Kalbsbries | Wildgarnele
Nussbutterschaum | Perigord Trüffel
als Zwischengang € 29



Taube von Jean Claude Miral

Brust an der Karkasse gebraten | geschmorte Keulen Praline
Maximkartoffel | Wilder Broccoli | Amaranth | Brombeere
Wurzeln | Perigord Trüffel
als Hauptgang € 65



Auswahl gereifter Käsesorten vom Maitre Affineur Waltmann in Erlangen

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

€ 27



Ivoire Dome

Weißer Schokolade | Mango | Sauerklee
Pistazie | Kokos | Mangosorbet

€ 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 Galantine:

2022 Weingut am Stein | Würzburger Silvaner | trocken
Franken | Deutschland
0,1l € 11



Wir trinken zum Dim-Sum:

2020 Pearl Morisette | Riesling | Oxyde
Niagara Peninsula | Kanada
0,1l € 13



Wir trinken zum Ora King:

2018 Terra Vin | Sauvignon blanc | Te Ahu
Marlborough | Neuseeland
0,1l € 13



Wir trinken zum Landei:

2020 Winery Lemberg | Lady blend | Viognier, Hárslevelü, Chenin blanc, Sauvignon
Tulbagh | Südafrika
0,1l € 13



Wir trinken zur Taube:

2022 Domaine d´Abrigeon | Petit Champ | Grenache Noir | Syrah
Côte du Rhone | Frankreich
0,1l € 14



Wir trinken zum Käse:

2016 Bodega Fundada | Albarino d Fefinanes
Rias Baixas | Spanien
0,1l € 12



Wir trinken zum Ivoire Dome:

n.V. Christo Versfeld | Treintjiewyn | Muskat
Breede River Valley | Südafrika
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

Winterliche Einstimmung



Balik Lachs

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



Im Backteig gebackene Weinbergschnecken

Kräuter Creme fraîche | Kerbelwurzel
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



Schwarzwälder Kirsch

Schoko-Biskuit | Kirschen | Vanille-Sahne | Sauerkirschorbet | Sauerrahm
€ 15

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.