

# 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.