

## Romantik-Menü

ENTENLEBER

ROSA GEBRATENE BRUST VON DER ETOUFFEE TAUBE  
Geschmorter Chicoree | Zuckerschoten | Kumquats  
Rhabarber | Schwarzwaldmiso

~ ~ ~

RAHMSUPPE VOM ATLANTIK HUMMER

Hummerroulade

~ ~ ~

MEDAILLONS VOM SEETEUFEL & SCHWÄBISCHE AUSTERN

(auch ohne schwäbische Austern möglich)

Estragonsauce | Rapsblüten | Kartoffelpüree

~ ~ ~

GEEISTE KOKOSNUSS

Mit braunem Zucker karamellierte Ananas | Rumespuma

~ ~ ~

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN

Affineur Eric Lefebvre | Tennenbronner Mosshofkäse  
Chutneys | Nüsse | Brot

Menü komplett 74,50

Menü ohne Suppe 66,50

Menü ohne Vorspeise 59,50

Menü ohne Käse 68,50

## Badisches Menü

NÜSSLESALAT | GERÖSTETE KERNE | BROTCCHIP

Dressing von Traubenkernöl und Verjus

~ ~ ~

GESCHMORTES HOLUNDER-REH

Holundersauce | Spitzkohlgemüse | Handgeschabte Spätzle

~ ~ ~

RHABARBER OFENSCHLUPFER

Joghurtcreme mit Tannenspitzenknospen

Rhabarbereis | Geeister Sauerrahm mit Kumquats

Menü 36,90

## Vegetarisches Menü

CAPPUCCINO

Kartoffel & Bärlauch

~ ~ ~

MIT KOHLRABI-SPINAT UND TENNENBRONNER MOOSHOF

GEFÜLLTES FLÄDLE

Tomatensugo

~ ~ ~

PASSIONSFRUCHTPARFAIT

Mousse von dunkler Valrhona Schokolade | Granatapfelsorbet

Menü 36,90