

Mit den hier angebotenen Speisen bieten wir verschiedene Möglichkeiten.
So können Sie aus einem 5-Gang Menü auch ein 4-Gang oder 3-Gang Menü zusammenstellen. Da wir frische Produkte verwenden und unser Küchenteam Ihre Menüs frisch zubereitet, bitten wir Sie für Ihre Veranstaltung ein **einheitliches Menü** zu wählen.
Bitte wählen Sie dafür jeweils ein Gericht pro Gang.

FRÜHLINGSMENÜ – MÄRZ BIS MAI

VORSPEISE

- Zweierlei vom Loch Duart Lachs „Tatar und geräuchert“ mit Kimchi-Gurke, Lauchzwiebel Pancake, Kimizu und Erdnuss-Sojasauce
- Tataki vom Gelbflossenthunfisch mit Pinienkernvinaigrette, Salat von grünem und weißem Spargel, Wasabi Schmand und Kartoffelroulade
- Bärlauch Cremesuppe mit Spargelragout und Profiterol mit warmgeräuchertem Forellenfilet gefüllt

ZWISCHENGANG

- Gebratenes Filet vom Loup de Mer, Bärlauchgraupen, buntem Spargelragout und Sauce Hollandaise
- Heiß geräuchertes Filet vom Seesaibling mit Oliven-Gnocchis, Blattspinat, konfierten Tomaten und Bärlauchschaum

HAUPTSPEISE

- Kalbsrücken mit badischem Stangenspargel, Kräuter Crêpe, neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise
- Maispouardenbrust mit Ricotta und Tomaten Pesto gefüllt auf Graupen-Spargelrisotto und Bärlauch Schaum
- Rosa gebratene Lammhüfte unter der Senf-Kräuterkruste mit zweierlei Brokkoli, Macaire Kartoffeln und Rotwein-Zwiebelsauce

DESSERT

- Crème brûlée von der Bio-Madagaskar Vanille mit Buttermilch-Himbeersorbet, zweierlei vom Rhabarber und Schokoladen Espuma
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit gesalzenem Kokossorbet, Mangosalat und Passionsfrucht

SOMMERMENÜ – JUNI BIS AUGUST

VORSPEISE

- Tataki vom Thunfisch im Sesam-Teriyakimantel mit Avocado-Mangosalsa, Gurken-Wasabisorbet und Kalamansivinaigrette
- Tranchen vom Roastbeef mit cremiger Burrata auf einem Fregola Sarda Salat mit Wildkräutern, halbgetrockneten Datteltomaten und Balsamicovinaigrette
- Pfifferling-Schaumsüppchen mit Ricotta-Limonen Ravioli, Erbsensalat und Cambertischinken

ZWISCHENGANG

- Kross gebratenes Filet vom Adlerfisch auf Risoninudeln, angezogenen Zuckerschoten, mediterranem Artischockensalat und Kapern-Tomatenbutter
- Wilder Steinbutt in Nussbutter gebraten mit Trüffel Beurre-Blanc, Babyspinat und Kräuter-Risolée Kartoffeln
- Lackierter Schweinebauch mit gebackener Garnele, gegrilltem grünen Spargel, Kartoffelblini und Dashi

HAUPTSPEISE

- Black Angus Roastbeef unter der Senf-Kräuterkruste mit Schalotten Portweinjus, zweierlei vom wilden Brokkoli und Kartoffelgratin
- Poulardenbrust mit getrüffelter Kartoffelpraline, gegrilltem Lauch, Mais und Miso-Hollandaise
- Tranchen vom Kraichgauer Schweinekarree mit BBQ lackiert dazu Parmesan-Gnocchis, Ratatouille und Balsamico-Velouté

DESSERT

- Erdbeer-Minzsalat auf einer Madagaskar-Vanillecreme, Grand Manier, griechischem Joghurt-Honigsorbet und Schokoladen-Browniewürfel
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Sour Cream, Erdbeersorbet und Weinberg-Pfirsichragout

HERBSTMENÜ – SEPTEMBER BIS OKTOBER

VORSPEISE

- Feldsalat mit Honig-Balsamico-Vinaigrette, warm geräuchertem Forellenfilet, Kartoffelrösti und Meerrettichschmand
- Kalt aufgeschnittenes Black Angus Rind auf knusprigem Bärenlaib mit grober Senfmayonnaise, eingelegtem Gemüse und Friséesalat
- Tranchen von der geräucherten Entenbrust, Rotkohlsalat, Cassis, eingelegte Feigen und Feldsalat

ZWISCHENGANG

- Auf der Haut gebratener Rheinzander mit Champagner Beurre Blanc, Grappa-Trauben und rahmigem Wirsing
- Konfiertes Glen Douglas Lachs mit einer Blumenkohl Variation, Kartoffelblini, Forellenkaviar und Buttermilch-Dashi

HAUPTSPEISE

- Marensin Perlhuhnbrust auf Fregola Sarda mit Hokkaido Kürbis, Cashewkernen, gebratenem Junglauch und Zwetschgen-Madeirasauce
- Tranchen vom Black Angus Roastbeef mit zweierlei vom Brokkoli, Macaire Kartoffeln, Rotwein-Schalotten und Sauce Bordelais
- Gebratener Wildschweinerücken unter einer Pistazienkruste mit Pfifferlingen gefüllten Tortellini, eingelegten Kirschen und Lavendel-Wildjus

DESSERT

- Mit Nougat gefüllter Topfenknödel dazu eingelegte Bühler Zwetschgen, Butterkekscrumble und Mohneis
- Warme Schokoladentarte mit Vanilleeis, Kürbiskernöl, eingelegten Aprikosen und Salz-Karamell Ganache

WINTERMENÜ – DEZEMBER BIS FEBRUAR

VORSPEISE

- Gebeizter Glen Douglas Lachs mit Honig-Senfcreme, Kartoffelrösti, süß-sauer eingelegten Radieschen und Kräutersalat
- Badischer Feldsalat mit Balsamico-Trüffelvinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse, Variation von der Roten Bete und Walnuss
- Maronen-Pastinaken Cremesuppe mit Steinpilzravioli, karamellisiertem Radicchio, schwarzem Trüffel und Williams Birne

ZWISCHENGANG

- Filet vom geangelten Seeteufel mit Dijon-Senfkruste, geschmorter Petersilienwurzel, Venere Risotto und Limonen-Beurre Blanc
- Gebratenes Rheinzanderfilet mit rahmigem Wirsing, Haselnuss-Schupfnudel, Trauben und Beurre Rouge

HAUPTGANG

- Zweierlei vom Nordschwarzwälder Weiderind „Backe und Rücken“ mit Kräuter-Zwiebelkruste, Serviettenknödel, Schwarzwurzel und Trüffeljus
- Rosa gebratene Hirschkalbsmedaillons mit zweierlei von Pastinake, glasierten Maronen, Herzoginkartoffeln und Preiselbeer Rahmsauce
- Geschmorte Bauern Ente „Brust und Keule“ auf Apfelrotkraut mit geschmelzten Kartoffelknödeln und Entenjus

DESSERT

- Honig-Zimtparfait im Spekulatiusmantel mit Portwein-Zwetschgen, Vanilleschaum und Haselnussganache
- Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Eis von der Tonkabohne, Sour Cream und eingelegten Birnen

Vegetarische und vegane Alternativen bieten wir Ihnen gerne aus unserer der zum Zeitpunkt aktuellen Abendkarte an. Selbstverständlich bereiten wir Ihren Gästen mit Allergien und Unverträglichkeiten ein separates Menü zu. Auf individuelle Wünsche gehen wir gerne in einem persönlichen Gespräch ein.

Vegetarier und Veganer, welche nicht angemeldet waren, werden zusätzlich à la carte aufgebucht.