
VORSPEISEN

Terrine de Foie Gras
Kaffee | Kornelkirsche | Brioche 40 €

Schwarzwälder Saibling
Gelierte Räucherforellenessenz | Rote Beete | Apfel 35 €
zusätzlich 15g Kaviar 30 €

Bayerische Garnele
Butternusskürbis | Kaiserstühler Chayote 38€

ZWISCHENGÄNGE

Steinbutt aus dem Wildfang
Gerührte Beurre Blanc | Bouchotmuschel | Gemüsejulienne 48 / 56 €

Kutteln vom Kaiserstühler Kalb
Pimiento | Hörizwiebel | Räucheraal | Kastenpickert 38 €

Tortellini
Basilikum | Tomaten Beurre Blanc 35 €

Gebratene Entenleber
Apfel | Rote Mirabelle | Middendorfs Sauerteigfregola 44 €

Gerne bieten ein Vegetarisches Menü an.

Als Gedeckpreis inkl. Brot, Butter und Wasserpauschale erlauben wir uns 7 € p.P. zu berechnen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Restaurant um 15.00 Uhr bzw. 23.00 Uhr schließt.
Unsere Bar ist bis 24.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir führen eine separate Allergen-Dokumentation für unsere Gerichte. Fragen Sie uns gerne.

HAUPTGERICHTE

Theo Kieffer's Taube
Sauce Salmi | Blutwurst | Rote Beete 58 €

Lamm von der Wanderschäferei Stotz
Rücken | Schulter | Aubergine | gefüllte Paprika 58 €

Geräucherte Rote Beete vom Lindenbrunnenhof
En Croûte | Gemüsejus | Sauce Hollandaise | Kapern 48€

GERICHTE AB ZWEI PERSONEN

Getrübefelte Bresse Poularde aus dem Ofen ab 180 €
Serviert in zwei Gängen
(2-4 Personen)

Auf Vorbestellung

Loup en Crôte
Wolfsbarsch im Blätterteig ab 150 €

Getrübefelte Bresse Poularde in der Meersalzkruste ab 200 €
Serviert in zwei Gängen
70 Minuten Zubereitungszeit
(2-4 Personen)

Getrübefelte Bresse Poularde in der Blase ab 230 €
Serviert in zwei Gängen
2 Stunden Zubereitungszeit
(2-4 Personen)

Dessert ab 2 Personen

Tarte Tatin flambée
Vanilleeis | Franz Keller's Apfelbrand pro Person 32€
Letzte Bestellannahme 14:30/22:30 Uhr