

Menü ‚aus dem Garten‘

Bunte Bete ‚Kaiserstuhl‘	Herbst-Trüffel Rettich	21
Blumenkohl ‚geröstet‘	Dill-Öl	19
Kerbelwurzel ‚glaciert‘	Spitzkohl Zitronen-Velouté	21
Aubergine & Zucchini	Shiso	20
Schwarzwurzel & Rosenkohl ‚Herbst‘	Kartoffel-Sellerie-Püree Gemüse-Jus Fichte	31
Kürbis & Haselnuss ‚Sorbet & Crispy‘	Amaranth-Knusper Apfel	17

4-Gang-Menü (ohne Blumenkohl & Kerbelw.) 75

5-Gang-Menü (ohne Kerbelwurzel) 85

6-Gang-Menü 95

Menü ‚Krone‘

Vogelsberger Wagyu ‚Negimaki‘	Rettich Senfkorn Bete-Gel Shiso	24
Hummer ‚Ost-Atlantik‘	Sellerie gerösteter Anis Koriander-Öl Hummerjus	31
Seehecht ‚Leinenfang-Bretagne‘	Kardamom-Velouté Spitzkohl Kerbelwurzel Zitrone	41
Reh ‚Südschwarzwald‘	<i>in zwei Gängen serviert</i>	55
Ragout ‚Filet‘	Velouté Herbst-Trüffel	
Rücken ‚rosa gebraten‘	Kartoffel-Sellerie-Püree Rosenkohl Wacholder-Jus Fichte	
Schokoladen Mousse ‚Guayaquil‘	Maracuja Kaki Hippe	17

4-Gang-Menü (ohne Hummer & Seehecht) 80

5-Gang-Menü (ohne Hummer) 95

6-Gang-Menü 110

Menü Weinbegleitung

4 - Gang 40

5 - Gang 48

6 - Gang 55

Alle Gerichte aus dem Garten sind ausschließlich aus pflanzlichen Produkten zubereitet (vegan).
Die angegebenen Preise sind in Euro und inkl. Gesetzl. MwSt.

Kennenlern-Menü

Amuse Bouche

Vorspeise

Ziegenfrischkäse ‚Kaiserstuhl‘ Feige | Orange | Sesam | Frisée

oder

Blattsalate Trauben-Vinaigrette | Rohkost

Hauptgang

Perlhuhnbrust ‚Label Rouge‘ Zucchini | Aubergine | Kapuzinerkresse

Dessert

Zwetschgen-Sorbet Beeren-Coulis | Meringue

3-Gang-Menü 45

Desserts

Heavy Metal Detox Sorbet ‚by medical medium‘ 11

Auswahl französischer Rohmilchkäse Feigen-Senf 17