



EINSTIEG

Ceviche vom Stör	18
Pimientos de Padrón Rote Zwiebeln Koriander	
Crème brûlée von ungestopfter Entenleber	22
Pfirsich Butterbrioche	
Badisches Schneckenpfännle	16
Wildkräuter	
Tomaten Variation	16
Alte Tomatensorten Kapuzinerkresse Rosa Pfeffer	
Bohnensalat	15
Pfifferlinge Molke	

Suppen und Zwischengänge

Wild-Maultäschle	16
Zucchiniblüte Pfifferlinge Salbei Nage	
Melonenkaltschale	13
Schwarzwälder-Fenchelschinken	
Artischocken-Cremesuppe	16
Feigenblattöl Badischer-Trüffel	

HAUPTGANG

Mediterran gefüllte Aubergine	28
Pikanter Gemüse Couscous Tomatenrelish	
Burrata di Bufala	28
Zitronen-Gnocchi Piluweri Tomate Basilikum	
Zweierlei Reh vom „Sehringer Hexmatt“	38
Aubergine Schupfnudeln Kirsche	
Schweinebauch vom Eichelschwein	36
Kaisergranat gekühlte Mais-Bisque Kartoffelcreme Malabar-Spinat	
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	32
Kartoffelsalat Dijon-Senfsauce	
Rinderrücken vom Schwarzwälder Weiderind	39
Artischocke Pommes dauphine Ochsenchwanzragout Pfifferlinge	
Zweierlei vom Bio-Freilandhuhn aus St.Peter	38
Paprika Kartoffelterrinen Sauerrahm	

DESSERT

Weißer Schokoladenfondant mit Aprikosen-Ganache	16
Aprikosen-Sorbet Zitronenthymian	
Johannisbeer-Tartlette	14
Crème pâtissière Joghurt Eis	
Kaiserscharrn	16
Zwetschgenröster Madagaskar-Vanilleeis	
Käse Variation vom Langenbacherhof	16