



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 Minze	
Artischocken-Cremesuppe	16
Feigenblattöl Badischer-Trüffel	



HAUPTGANG

Mediterran gefüllte Aubergine	28
Pikanter Gemüse Couscous Tomatenrelish	
Burrata di Bufala	32
Zitronen-Gnocchi Piluweri Tomate Basilikum	
Zweierlei Reh vom „Sehringer-Hexmatt“	38
Aubergine Schupfnudeln Kirsche	
Zander und Kalbskopf	38
Spitzkraut Perlgraupen-Risoto	
Cordon Bleu vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein	32
Kartoffelsalat Dijon-Senfsauce	
Rinderrücken vom Schwarzwälder Weiderind	39
Artischocke Pommes Dauphine Kalbsschwanzragout 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	
Kaiserschmarrn	16
Zwetschgenröster Madagaskar-Vanilleeis	
Käse Variation vom Langenbacherhof	16

