



the menu

Ziegenfrischkäse | Rote Beete Carpaccio | „Frankfurter Grüne Kräuter“ | Radicchio | Blutorange

oder

„Vitello tonnato“ neu interpretiert | Kalb | Geräucherte Forelle | Eingelegte Trauben | Piemonteser Haselnüsse

oder

Gamba im Panko | Avocado creme | Eingelegter Ingwer | Wasabi | Kokoscurrysüppchen

oder

Dreierlei Süppchen in Durlach...

Café au lait vom Waldpilz mit gebackenem Kalbsbäckchen

Kokos – Curry | Wan – Tan

Getrüffeltes Selleriesüppchen | Praline vom Ziegenkäse

Foie gras auf unsere Art

oder

Confierter „Label Rouge“ Lachs | Soba Nudeln | Dashi – Beurre Blanc | Schnittlauch

oder

Lasagne von der weißen Kalbsbolognese | Trüffel | Gesalzene Pistazie aus Sizilien | Camembert

Geschmorte Kalbsbacke | Waldpilz Ragout | Sellerie Creme | Blätterteig | Quitte | Trüffel

oder

Catch of the day | Hummerschaum | Süßkartoffel – Kokos – Mousseline | Knackige Zuckerschoten

oder

Unsere Gnocchi | Wilder Brokkoli | Limonen – Öl | Gesalzene Mandeln | Belper – Knolle

Pain d ‘ epices | Kumquat Confit | Ricotta – weiße Schokoladen – Creme | Kalamansi Sorbet

oder

Dreierlei Sorbets

oder

Unser warmer Topfenknödel mit Waldviertler Graumohn und weißer Schokolade wie in Südtirol

3. Gang | Menüpreis ohne Zwischengang 74,90

4. Gang | Menüpreis mit Zwischengang 89,90



Unsere Suppen

Unsere Hummerbisque Brandade Praline Gebrillte Black Tiger Garnele „Sauce Rouille“	18,50
Dreierlei Sippchen in Durlach...	19,90
Café au lait vom Waldpilz mit gebackenem Kalbsbäckchen	
Kokos – Curry Wan – Tan	
Getrüffeltes Selleriesüppchen Praline vom Ziegenkäse und Manuka – Honig	

Die Vorspeisen

„Vitello tonnato“ neu interpretiert Kalb Geräucherte Forelle Eingelegte Trauben Piemonteser Haselnüsse	19,50
Ziegenfrischkäse Rote Beete Carpaccio „Frankfurter Grüne Kräuter“ Radicchio Blutorange	19,90
Rindertatar Lauch „Vichysoise“ Ochsenchwanzpraline Getrüffeltes Brioche	23,00
Unsere Tapas...	17,90
Getrüffelte Aubergine Picandine en Perigord & Mango – Chutney Vitello tonnato 2.0 Cremige Burrata	
Mein Feldsalat mit allem was dazu gehört Karamellisierte Maronen Speck Croutons	13,50
+ Gamba oder Pulpo	10,50
Brandenburger Burrata Tomatenmarmelade Portwein – Schalotten	21,90

Specials | als Zwischengang

Foie gras auf unsere Art (der Wahnsinn)	29,90
Pulpo aus dem Atlantik Geräucherte Aubergine Schwarzer Knoblauch	24,90

Tortelloni gefüllt mit geschmortem Kalb | Geröstete Foie Gras | Artischocken Beurre Blanc | Portwein 26,00

Genuss & Meer

Catch of the day | Fisch des Tages

mit gegrillter Artischocke | Chorizo | Beurre Blanc | Erbsen – Creme 39,90

mit Süßkartoffel – Mousseline | Zuckerschoten – Shiitake „Chop – Suey“ | Krustentierschaum 39,90

Land Art Style

Gebratenes US – Prime Beef – Filet | Schalotten – Confit | Portweinjus | Dauphine – Kartoffeln 42,00

+ Rossini Style – gebratene Foie gras | Périgord – Trüffel 15,00

Geschmorte Kalbsbacke | Waldpilz Ragout | Sellerie Creme | Blätterteig | Quitte | Trüffel 43,90

Rosa gebratenes Rehrückenfilet aus heimischer Jagd mit Preiselbeerrahmsauce,
allerlei Aromen und Selleriecreme 44,90

Pasta Manufaktur

Lasagne von der weißen Kalbsbolognese | Trüffel | Gesalzene Pistazie aus Sizilien | Camembert 23,00 | 29,90

Meine Carbonara „Rom – Style“ | Paccheri | Guanciale | Grana Padano | Geräuchertes Eigelb 25,90

Die Klassiker

Unser knuspriges und luftiges Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 34,90

in Andechser Fassbutter geröstet | Bratkartoffeln | Handgerührte Preiselbeeren

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätische Anforderungen.

Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein. Alle Preise in Euro inklusive Steuer.