

Degustationsmenu

Amuse Bouche

* * *

*Gebratene und roh marinierte Jakobsmuschel
Räucherstör-Brandade und Limetten-Vinaigrette*

* * *

*Püree von der Urkarotte
Koriander-Schaum
Fingermöhren, Graubroterde und goldenes Wachtelei*

* * *

*Gebratenes Wallerfilet mit Nordseekrabben
Erbsenpüree, gerösteter Speck und frische Morcheln*

* * *

*12 Stunden langsam gegartes Schweinebäckchen aus dem Kraichgau
Blutwurst-Popcorncrunch, Sellerie, Feige und Chicorree*

* * *

*Gebratene Etouffee Taubenbrust mit Kaffeejus
Topinambur und Haselnuss*

* * *

*Käseauswahl von Maître Antony
Sundgauer Käs Kaller*

* * *

*Neu strukturierter Zitronenkuchen
Zitronensorbet
Frischkäse-Espuma und Meringe*

* * *

Petits Fours

7-Gang Menu € 155
6-Gang Menu (ohne Käse) € 140
5-Gang Menu (ohne Gemüsegang und Käse) € 128