

VORSPEISEN

- (V)Eingelegte Rote Beete mit frischem grünen Apfel, Honig, Fetakäse und Zitronenthymian | 14,50
Confiertes Lachs mit rosa Linsenschaum, Granatapfelvinaigrette und Sesam | 16
Geräucherte Entenbrust, Rhabarber-Ingwer-Chutney, Kokosnuss und geröstete Cashewkerne | 17
Turmberg-Köstlichkeiten | 21

ZWISCHENGÄNGE

- (V)Pochiertes Landei vom „Bampihof“ mit Röstzwiebeln mit eingelegten Shiitake Pilzen und Trüffelschaum | 18
Sellerie-Apfelsuppe mit einer Blutwurst-Praline und gerösteten Mandeln | 8,50
Bouillabaisse „Anders“ | 19

HAUPTGERICHTE

- (V) Cremiges Blumenkohlrisotto, mit Röstzwiebeln, Blauschimmelkäse und Brunnenkresse | 23
(V) Kartoffelgnocchi mit mit eingelegten Champignons, Spinat, Trüffel und pochiertem Eigelb | 25,50
Gebratener Arktischer Saibling, Blumenkohlrisotto, Kapuzinerkresse und Zitronenemulsion | 28
Gebratener Kabeljau mit Salat aus jungen Kartoffeln dazu Brunnenkresse und Senfschaum | 29
Sanft gegarte Lammhüfte mit Kichererbsen, Mandeln dazu Kreuzkümmeljus und wilder Brokkoli | 26,50
Rib-Eye Steak von der Metzgerei Glasstätter mit sautierten Champignons, Spinat und Blauschimmelkäse | 28,50
als Beilagen
Getrüffeltes Sellerie-Kartoffelstampf | 8,50
Kartoffelgnocchi | 7,50
Rahmpolenta | 5

REGIONALMENÜ

Hausgeräucherter Zander mit eingelegten Äpfeln, Meerrettich und Sellerie
Sinsheimer Schweinefilet mit Haselnüssen, Topinamburpüree und Rosenkohl
Lauwarmer Toffee Pudding mit gerösteter Mandelmilch mit Kompott und Eis von Rhabarber
3 Gang | 45

DAS GROßE MENÜ

Kalbstatar mit gepökelter Kalbszunge, Apfel und jungem Sellerie dazu Madeiraemulsion
Gebratener schwarzer Seehecht, Grünkohlcreme mit eingelegten Birnen und Räucheraal
Gebratenes Secreto vom Kraichgauer Landschwein mit Kichererbsenschaum dazu Kaffee, Datteln und Grapefruit
Variation von der Taube mit mariniertes Rote Beete, Granatapfel und Süßholz-Jus
Ganache von der dunklen Schokolade, Blutorangencreme, Pimenteiscreme und Gewürzkrokant
Käseteller von Maître Fromager René Tournette

4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 95 / 105 / 115
Weinbegleitung | 4 Gang / 5 Gang / 6 Gang | 38 / 48 / 54

DESSERTS

Ofenwarmer Schokoladenkuchen mit fruchtigem Exotiksud und Sauerrahmeis | 13
Limettensorbet mit Gurke und Gin | 7
Ganache von der dunklen Schokolade, Blutorangencreme, Pimenteiscreme und Gewürzkrokant | 14
Lauwarmer Toffee Pudding mit gerösteter Mandelmilch mit Kompott und Eis von Rhabarber | 12
Turmberg-Köstlichkeiten | 16
Käseteller von Maître Fromager René Tournette | 16