

WINTER-MENÜ

4 GÄNGE · TISCHWEISE

I. Gebeizter und geräucherter Lachs

schwarzer Rettich, Senfsauce, Lachskaviar, wilder Dill
abgerundet mit grünem Dillöl

oder

Confierte Schwarzwurzel, geröstete Haselnüsse, Salbei-Hollandaise, schwarzer Wintertrüffel

mit Honig und Salbei 

*

II. Tatar vom gereiften Rind,

Knochenmark-Emulsion, Glasbrot, schwarzer Trüffel

mit dem Messer gehacktes Rindfleisch (mindestens 60 Tage gereift),
Schwarzwälder Tannenhonig, Trüffelöl,
fein gewürfelte Schalotte

oder

Kohlrabi

Kohlrabipüree, angekohlter Kohlrabi,
eingelegter und fermentierter Kohlrabi, Kohlrabiblätter,
Sauce aus karamellisiertem Kohlrabi 

*

III. Geschmorte Ochsenbacken mit Selleriepüree

sautierte Rosenkohlblätter, geräucherter Knochenmark-Crunch

oder

Kürbiscreme vom Grill

mit Ziegenkäse, Basilikumöl und Roggenbrot-Croutons 

*

IV. Moderne Schwarzwälder Torte

Schoko-Brownie, Kirschgel, Mousse aus mit Hafer aromatisierter
Sahne, Hafer-Crumble, gefriergetrocknete Kirsche, Kirschsorbet

79

Weinbegleitung

für vier Gänge mit vier Weinen

36

für 8 Gänge mit 6 Weinen

55

 = vegetarisch, nicht vegan
Änderungen vorbehalten
Preise in €

WINTER-MENÜ

8 GÄNGE · TISCHWEISE

I. Pani Puri

mit Nussbuttercreme und fein gehobeltem Meerrettich 

II. Lauwarmer Salat von der Alb-Leisa

Linsen mit saisonal eingelegtem Gemüse 

*

III. Gebeizter und geräucherter Lachs

schwarzer Rettich, Senfsauce, Lachskaviar, wilder Dill
abgerundet mit grünem Dillöl

oder

Confierte Schwarzwurzel, geröstete Haselnüsse, Salbei-Hollandaise, schwarzer Wintertrüffel

mit Honig und Salbei 

*

IV. Tatar vom gereiften Rind,

Knochenmark-Emulsion, Glasbrot, schwarzer Trüffel

mit dem Messer gehacktes Rindfleisch (mindestens 60 Tage gereift),
Schwarzwälder Tannenhonig, Trüffelöl,
fein gewürfelte Schalotte

oder

Kohlrabi

Kohlrabipüree, angekohlter Kohlrabi,
eingelegter und fermentierter Kohlrabi, Kohlrabiblätter,
Sauce aus karamellisiertem Kohlrabi 

*

V. Zander auf knuspriger Haut

bei 48 °C gegart, geräucherte Beurre blanc,
Blumenkohlpüree, eingelegter Blumenkohl, Dillöl, Dill

oder

Steckrübensteak vom Grill

Reduktion aus badischem Schwarzbier und süßem Senf,
Creme von gerösteten Maronen mit Mandelmilch, eingelegter
Spätapfel, in Estragon marinierte Apfelwürfel **vegan**

*

VI. Geschmorte Ochsenbacken mit Selleriepüree

sautierte Rosenkohlblätter, geräucherter Knochenmark-Crunch

oder

Kürbiscreme vom Grill

mit Ziegenkäse, Basilikumöl und Roggenbrot-Croutons 

*

VII. Moderne Schwarzwälder Torte

Schoko-Brownie, Kirschgel, Mousse aus mit Hafer aromatisierter
Sahne, Hafer-Crumble, gefriergetrocknete Kirsche, Kirschsorbet

*

VIII. Petits Fours

SÖREN ANDERS

BROT & BUTTER

Pumpernickel & Roggenbrot

dazu dreierlei Butter, Meersalz, Haselnuss-Noisette
und fermentierter schwarzer Pfeffer

7

VORSPEISEN

Gebeizter und geräucherter Lachs

schwarzer Rettich, Senfsauce, Lachskaviar, wilder Dill
abgerundet mit grünem Dillöl

21

Confierte Schwarzwurzel, geröstete Haselnüsse, Salbei-Hollandaise, schwarzer Wintertrüffel

mit Honig und Salbei 🌿

19

**Tatar vom gereiften Rind,
Knochenmark-Emulsion, Glasbrot, schwarzer Trüffel**
mit dem Messer gehacktes Rindfleisch (mindestens 60 Tage gereift),
Schwarzwälder Tannenhonig, Trüffelöl,
fein gewürfelte Schalotte

23

Kohlrabi

Kohlrabipüree, angekohlter Kohlrabi,
eingelegter und fermentierter Kohlrabi, Kohlrabiblätter,
Sauce aus karamellisiertem Kohlrabi 🌿

18

🌿 = vegetarisch, nicht vegan

Änderungen vorbehalten

Preise in €



À LA CARTE

HAUPTGÄNGE

Entenbrust mit Bratkartoffeln und fermentiertem Rotkohl

in gusseiserner Pfanne gebraten, über sanfter Glut gegart,
Sauce von eingelegten Kirschen

38

Rehrücken mit Babykarotten und rote Zwiebel

über der Glut gegart, Jus aus Röstsäften und Rosinen,
Püree von geschmorten roten Zwiebeln, knusprige Zwiebelchen

43

Geschmorte Ochsenbacken mit Selleriepüree

sautierte Rosenkohlblätter, geräucherter Knochenmark-Crunch

36

Landschwein, confiert und gegrillt

Schweinebauch mit Badischem Apfelwein,
Bratapfelcreme, Salzgebäckener Roter Bete,
eingelegten Rote-Bete-Würfeln, Wintergewürz-Emulsion

32

Zander auf knuspriger Haut

bei 48 °C gegart, geräucherte Beurre blanc,
Blumenkohl-Püree, eingelegter Blumenkohl, Dillöl, Dill

34

Kürbiscreme vom Grill

mit Ziegenkäse, Basilikumöl und Roggenbrot-Croutons 🌿

23

Steckrübensteak vom Grill

Reduktion aus badischem Schwarzbier und süßem Senf,
Creme von gerösteten Maronen mit Mandelmilch, eingelegter
Spätapfel, in Estragon marinierte Apfelwürfel **vegan**

24

DESSERTS

Regionale Käse-Auswahl 🌿

15

Hausgemachter Schafsmilch-Quark

geröstete Haselnüsse, Hagebuttensuppe, Durlacher Honig 🌿

15

Moderne Schwarzwälder Torte

Schoko-Brownie, Kirschgel, Mousse aus mit Hafer aromatisierter
Sahne, Hafer-Crumble, gefriergetrocknete Kirsche, Kirschsorbet

15