

VORSPEISEN & SUPPEN

Wildconsommeé

Wurzelgemüse Pilzklößle Maultasche
7 €

Getrüffelte Kartoffelsuppe

Blutwurst Apfel Kracherle
6 €

Tatar vom gebeizten Rehfilet

Rote Bete Balsamico Champignon
13 €

Feldsalat

Meerrettichdressing Nüsse Wildschweinschinken
9 €

BRASSERIE KLASSIKER

Hirschburger

Selbstgemachter Brioche
Zwiebelmarmelade
handgeschnittene Pommes
14 €

Käsespätzle ^v

Bergkäse Lauchzwiebel Feldsalat
14 €

Flammkuchen „Elsässer Art“

Speck Zwiebeln Schnittlauch
8 €

Weinbergschnecken

Brie Kräuterbutter Bauernbrot
½ Dutzend 7 € / 1 Dutzend 13 €

ZWISCHENGÄNGE & KLEINIGKEITEN

Gegrillte Jacobsmuschel

Birnensambal konfierte Kartoffel Estragonbutter
16 €

Zander auf der Haut gebraten

Wirsing Äbler Leisa Süßkartoffel
15 €

FEINSCHMECKER – MENÜ

Wachtelbrust

Wurzelgemüse Feige Trüffel-Honig
13 €

Hummerbisque

Fenchel Orange Krabbenbrot
8 €

Steinbutt

Rotkohl Beurre Noisette Speck
17 €

Das Beste vom Kalb

Topinambur Schalotte Wilder Grünkohl
27 €

Zartbitter-Schokoladenriegel

Passionsfrucht Bergpfeffer Pistazie
11 €

5 Gänge

72 €

4 Gänge

ohne Steinbutt

57 €

3 Gänge

Vorspeise, Hauptgang,

Dessert

50 €

Weinbegleitung

Der korrespondierende Wein zu jedem Gang
je Gang 1 Glas 0,1 Liter 17€ - 14 € - 10 €

saisonal · regional · badisch

„Wir lieben unsere Heimat, und das sollen Sie bei uns schmecken! Mit der Auswahl und Verwendung von Produkten und Rohstoffen aus der Region fängt für uns die Freude am Kochen an. Wild aus eigener Jagd, Rindfleisch vom Landwirt im Ort, Eier aus dem Kraichgau & Gemüse von kleinen Bauern in der Region - wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte. Wir verarbeiten vorwiegend saisonale Rohstoffe weil uns diese einfach besser schmecken.“

Die saisonalen, regionalen, teilweise überregionalen Produkte & ein persönlicher Kontakt zu den Erzeugern sind für uns die erste Wahl um Ihnen die kulinarische Vielfalt der Region auf den Teller zu zaubern.

Wir wünschen Ihnen viel Freude die Region zu genießen.

Alexander Erck

HAUPTGERICHTE

Pochiertes Wallerfilet „Esterházy

Nussbutterschaum Wurzelgemüse Tagliatelle
22 €

Hirschrücken „Baden-Baden“

Rosenkohl Spätzle Birne
27 €

Wiener Schnitzel

Rahmgemüse Bratkartoffeln Preiselbeeren
22€

Knuspriger Schweinebauch

Zimtblütenjus rotes Sauerkraut Bratkartoffelstampf
20 €

Kartoffel-Kürbistrudel ^v

Estragon-Senf-Sauce Topinambur Kräutersalat
18 €

Rinderroulade

Rotkraut Speckschmelze Kartoffelpüree
21 €

KLASSIKER FÜR ZWEI

Chateau Briand vom Kästelhof (500g)

Burgunderjus glacierte Möhren
Pommes Pont Neuf
59 €

DESSERTGLÄSLE & KÄSE VON SERVAIS

GUETH VOM WAGEN

Dessertgläsle
Käse

5 €
nach Verzehr