

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Zweierlei vom Saibling aus Buhlbach
mit Buttermilchsud, Granny Smith Apfel
und Brunnenkresse*

*Essenz vom Ochsenchwanz
mit Schalottenklößchen und Madeira*

*Lackierte Sot-l'y-laisse vom Schwarzfederhuhn
und Jakobsmuscheltatar mit geröstetem Blumenkohl
Curry und Haselnüssen*

*Medaillon vom Hirschkalbsrücken
mit Himbeeressigsauce, Pistazie
und Knollensellerienocken*

oder

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
mit Urkarottenpüree, Morcheln und Kalbsbackenravioli*

*Komposition von der Badischen Erdbeere
mit Basilikum, Buttercrumble
und Erdbeersorbet*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 115,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 89,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 74,00*

Unser vegetarisches Kaminstubenmenu

*Variation vom Badischen Stangenspargel
mit Ziegenkäse, Nussbuttercrumble und Eigelb*

*Crèmesuppe vom Kohlrabi
mit geschmolzenen Kirschtomaten
und dunklem Balsamico*

*Gratinierte Spinatteigtaschen
mit Parmesan und Knoblauch*

*Geschmorter Lauch mit Kartoffelkruste
Champignonsauce und grünem Spargel*

*Marinierter Rhabarber
mit Joghurtschaum, Roggen
und karamellisiertem Rhabarbersorbet*

als 5 Gang-Menu zum Preis von € 98,00

*als 4 Gang-Menu ohne warmes Zwischengericht
zum Preis von € 78,00*

*als 3 Gang-Menu ohne Suppe und warmes Zwischengericht
zum Preis von € 62,00*

Die Kaminstube

Vorspeisen

<i>Roulade von Stubenküken und Taube mit Erbsencrème, Morcheln und Holunderblütensirup</i>	27,00 €
<i>Zweierlei vom Saibling aus Buhlbach mit Buttermilchsud, Granny Smith Apfel und Brunnenkresse</i>	29,00 €
<i>Variation vom Badischen Stangenspargel mit Ziegenkäse, Nussbuttercrumble und Eigelb</i>	24,00 €

Suppen

<i>Essenz vom Ochsenchwanz mit Schalottenklößchen und Madeira</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe vom Kohlrabi mit geschmolzenen Kirschtomaten und dunklem Balsamico</i>	15,50 €

Zwischengerichte

<i>Lackierte Sot-l'y-laisse vom Schwarzfederhuhn und Jakobsmuscheltatar mit geröstetem Blumenkohl Curry und Haselnüssen</i>	27,00 € als Hauptgericht 34,00 €
<i>Gebratenes Steinbuttfilet in Hummerbisque mit Leipziger Allerlei und Krustentierpraline</i>	32,00 € als Hauptgericht 42,00 €
<i>Gratinierte Spinatteigtaschen mit Parmesan und Knoblauch</i>	23,50 €

Hauptgerichte

<i>Rosa gebratenes Kalbsfilet mit Urkarottenpüree, Morcheln und Kalbsbackenravioli</i>	39,00 €
<i>Medaillon vom Hirschkalbsrücken mit Himbeeressigsauce, Pistazie und Knollensellerienocken</i>	38,00 €
<i>Geschmorter Lauch mit Kartoffelkruste Champignonsauce und grünem Spargel</i>	27,00 €
<i>Badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Kräuterflädle oder Petersilienkartoffeln Wahlweise mit</i>	26,50€
<i>Tranche von der Lachsforelle aus Buhlbach</i>	15,00€
<i>Tournedo vom Weideochsen</i>	17,00€
<i>Pata Negra Schinken</i>	17,00€

*Sollten Sie Fragen zu Zusatzstoffen oder Allergenen haben,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Desserts

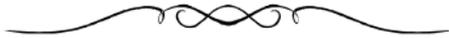
*Komposition von der Badischen Erdbeere
mit Basilikum, Buttercrumble
und Erdbeersorbet*

18,00 €



*Marinierter Rhabarber
mit Joghurtschaum, Roggen
und karamellisiertem Rhabarbersorbet*

18,00 €



*Dunkles Mousse von der Valrhonachokolade
mit Kokosbiskuit, Mango, Limettengel
und Passionsfruchtsorbet*

18,00 €

*Tarte Tatin „Hotel Bareiss“
mit hausgemachtem Rahmeis
und Vanillesauce*

15,50 €



*Dreierlei Sorbets
mit frischen Früchten
und Buttercrumble*

15,50 €



Käse
*Auswahl europäischer Käse
mit Trauben
und Feigensenf*

16,50 €

Dessertweine

2020

*Dom Bellegarde
Domaine C. Thibault
Juraçon*

Glas 0,1 l 16,00 €



2022

*“Die kleine Eiszeit”
Eiswein aus Cabernet Cubin & Syrah
Weingut Bernhard Ellwanger
Württemberg*

Glas 0,1 l 18,00 €



2007

*Schweicher Annaberg
Riesling Beerenauslese
Edition Bareiss
Weingut Heinz Schmitt
Mosel*

Glas 0,1 l 19,00 €



*Pedro Ximenez Murillo
Lustau
Jerez*

Glas 5 cl 15,00 €

Digestifs

*Williams
Reisetbauer
Österreich*

4 cl 25,00 €



*Sauerkirsche
Weingut Bercher
Baden*

4 cl 12,00 €



*Grappa Riserva
8 Jahre
Nonino
Friaul*

4 cl 20,00 €



*Hennessy XO
Cognac*

4 cl 28,00 €



*Glenmorangie Nectar d'Or
Highlands-Schottland*

4 cl 16,00 €