

# EigenArtMenü

## 3mal EntenFoieGras

gebraten | Krokiety | Eis | SchalottenMarmelade | Backobstl | Madeira | Brioche

16,00

\*\*\*\*\*

## 3mal Flußkrebs

Terrine | Süppchen | mariniert | KräuterÖl

16,00

\*\*\*\*\*

## „Surf & Turf“

Rosa KalbFilet Metzger Buchter | wilde Garnele | Trüffel

KartoffGratin | GemüseBündchen

38,00

\*\*\*\*\*

## SchokoTherapie

alles Valrhona Tarte | Mousse | Sorbet | weißes SchokiSafranHonigEis ( SafranHonig aus Karlsruhe ) Knusper | KalterHund

16,00

3 oder 4 GangMenü 68,00 oder 84,00

( auch einzeln bestellbar )

## Wochenkarte

### Davor

Knackiger Salat   mit Anhang (mit frischen Sprossen aus Karlsruhe, vegi)	12,00
MohnSüppchen   MalzKakaoPuder   BeteEis   KartoffelChips	14,00
BärlauchCremeSüppchen   WachtelEier   RauchForelle   Knusper (geht auch vegi)	14,00
Kräfftige PilzBrühe   KartoffelBaumKuchen   PilzEierStich   WurzelGemüse (vegi)	14,00
Gebackener ZiegenKäseCamembert   Preiselbeeren   PumperNickel	14,00

### Dazwischen

FischEintopf „Bouillabaisse“ (auch als kleine Portion möglich) ( klein 16,00 )	24,00
Brioche   Souce Rouille	
Thüringer SchmorGericht	24,00
MutzBraten vom Wildschwein (Metzger Buchter) KartoffelServiettenKnödel   mein RotKohl   BackObst   WürzBirne	
TomatenRisotto	20,00
SchmorTomate   grüner Spargel   Trüffel ( Vegi )	
BachsaiblingsFilet Quellfisch Bruchsal	22,00
MüllerinArt   T   RisoleéKartoffeln   Topinambur   allerlei Linsen   frische Kräuter   Butter   Mandeln   Zitrone	
Leber „BerlinerArt“	22,00
gebratene Leber vom IbericoSchwein   KartoffelSelleriePüree   Apfel   SchalottenKonfitüre   KnusperZwiebeln	
„SaltimBocca“	24,00
PerlhuhnBrust supreme   Salbai   Serrano   schlotziges TomatenCousocus	

### Danach

Crème Brûlée CassisHolunderSorbet   Küchlein	14,00
TarteTatin von Rhabarber   VanilleGrandMarnierEis   Schlag	12,00
SorbertAuswahl (handgerührt) MangoSandorn   CassisHolunder   Rhabarber	9,00
EisPresso doppelter Espresso   VanilleGrandMarnierEis   Schlag	9,00
MiniSchoki Mousse   Küchlein   Kompott	5,00