

## Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Sautierte Jakobsmuscheln  
mit Ponzusauce, getrockneten Aprikosen und Joghurt*

*Essenz vom heimischen Wild  
mit rotem Portwein und Walnussklößchen*

*Steinbuttfilet mit Ochschwanzpraline im Rote Bete-Sud  
glasiertem Spitzkohl und Sauerrahm*

*Tournedo „Rossini“ vom Weiderind  
mit gebratener Gänseleber  
Blattspinat und Trüffelpüree*

*oder*

*Medaillon vom Hirschkalbsrücken  
mit Guanajasauce und Valrhonachokolade  
mit Preiselbeeren und Kräuterschupfnudeln*

*Haselnusspanna Cotta  
mit weißer Schokolade, Mohn und Orangensorbet*

*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

*Mille Feuille von der Süßkartoffel mit Kichererbsenpüree  
Schwarzem Rettich und Sesam*

*Crèmesuppe von der Marone  
mit Cassisravioli und Madeira*

*Pochiertes Bio-Landei  
mit Sellerieschaum, Kräuterseitlinge und Petersilie*

*Variation vom Kohlrabi  
mit Gemüsejus, Senfsaat, Balsamicogel und Kräuterrisotto*

*Mousse vom Baiersbronner Waldhonig mit Birnenfond  
Hafercrumble und Kirschwasserparfait*

*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>Tatar vom Kalbsfilet mit marinierten Schwarzwurzeln Schnittlauch und Bauernbrothippe</i>	27,00 €
<i>Sautierte Jakobsmuscheln mit Ponzusauce, getrockneten Aprikosen und Joghurt</i>	29,00 €
<i>Mille Feuille von der Süßkartoffel mit Kichererbsenpüree Schwarzem Rettich und Sesam</i>	23,00 €

### Suppen

<i>Essenz vom heimischen Wild mit rotem Portwein und Walnussklößchen</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe von der Marone mit Blumenkohlravioli und Madeira</i>	15,50 €

### Zwischengerichte

<i>Lachsforellenfilet</i>	27,00 €
<i>von unserem Forellenhof in Buhlbach</i>	als Hauptgericht 32,00 €
<i>mit Sauce von fermentierten Sojabohnen süß-saurem Butternusskürbis und Kürbiskernen</i>	
<i>Steinbuttfilet mit Ochsenchwanzpraline im Rote Bete-Sud</i>	30,00 €
<i>glasiertem Spitzkohl und Sauerrahm</i>	als Hauptgericht 36,00 €
<i>Pochiertes Bio-Landeier mit Sellerieschaum, Kräuterseitlinge und Petersilie</i>	23,50 €

### Hauptgerichte

<i>Tournedo „Rossini“ vom Weiderind mit gebratener Gänseleber, Blattspinat und Trüffelpüree</i>	39,00 €
<i>Medaillon vom Hirschkalbsrücken mit Guanajasauce und Valrhonaschokolade mit Preiselbeeren und Kräuterschupfnudeln</i>	38,00 €
<i>Rosa gebratene Brust und confierte Keule von der Miéral-Ente mit Cassis, Rosenkohl und geschmälzten Kartoffelknödeln</i>	37,00 €
<i>Variation vom Kohlrabi mit Gemüsejus, Senfsaat, Balsamicogel und Kräuterrisotto</i>	27,00 €

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

## Desserts

*Törtchen von Madagaskar-Vanille  
und karamellisierter Banane  
mit Ananasragoût, Cashewkernen  
und weißem Pralineneis*

*18,00 €*



*Haselnuss Panna Cotta  
mit weißer Schokolade  
Mohn und Orangensorbet*

*18,00 €*



*Mousse vom Baiersbronner Waldhonig  
mit Birnenfond, Hafercrumble  
und Kirschwasserparfait*

*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 €*