

## **Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann**

*Coquilles Saint-Jacques sautées  
avec sauce « Ponzu », abricots secs et yahourt*

*Consommé de venaison  
avec porto rouge et quenelles aux noix*

*Filet de turbot avec praliné à la queue de bœuf  
nage à la betterave rouge, chou blanc pointu en glaçage  
et crème fraîche*

*Tournedos « Rossini » de bœuf des prairies du Jura souabe  
avec foie gras d'oie poêlé, épinards en branches et purée de truffes*

*ou*

*Médailillon de selle de cerf  
à la sauce guanaja et au chocolat Valrhona  
avec airelles rouges et schupfnudeln aux herbes*

*Panna cotta aux noisettes  
au chocolat blanc  
sorbet au pavot et à l'orange*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats  
au prix de € 115,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud  
au prix de € 89,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud  
au prix de € 74,00*

## **Le menu végétarien de la Kaminstube**

*Millefeuille de patates douces avec purée de pois-chiches  
radis noir et sésame*

*Velouté de marrons  
avec ravioles au cassis et Madère*

*Œuf bio poché avec mousse de céleri  
cèpes aux herbes et persil*

*Variation autour du céleri-rave avec jus aux petits légumes  
graines de moutarde, gelée au Balsamico et risotto aux herbes du jardin*

*Mousse au miel des forêts de Baiersbronn  
avec nage à la poire, crumble à l'avoine et parfait au kirsch*

*Nous vous proposons le menu à 5 plats  
au prix de € 98,00*

*ou le menu à 4 plats sans l'entremets chaud  
au prix de € 78,00*

*ou le menu à 3 plats sans velouté et sans l'entremets chaud  
au prix de € 62,00*

## La Kaminstube

### Les Hors D'Œuvres

Tartare de filet de bœuf avec salsifis marinés  
Ciboulette et côte de pain paysan 27,00 €

Coquilles Saint-Jacques sautées  
avec sauce «Ponzu», abricots secs et yahourt 29,00 €

Millefeuille de patates douces avec purée de pois-chiches  
radis noir et sésame 23,00 €

### Les Soupes

Consommé de venaison  
avec porto rouge et quenelles aux noix 16,50 €

Velouté de marrons  
avec raviolis de chou-fleur et Madère 15,50 €

### Plats intermédiaires

Filet de truite saumonée de notre Forellenhof Buhlbach  
avec sauce aux graines de soja fermentées 27,00 €  
Portion entière 32,00 €  
courge musquée aigre-douce et graines de potiron

Filet de turbot avec praliné à la queue de bœuf  
nage à la betterave rouge, chou blanc pointu en glaçage 30,00 €  
Portion entière 36,00 €  
et crème fraîche

Œuf bio poché avec mousse de céleri  
cèpes aux herbes et persil 23,50 €

### Plats principaux

Tournedos «Rossini» de bœuf des prairies du Jura souabe  
avec foie gras d'oie poêlé, épinards en branches et purée de truffes 39,00 €

Médailon de selle de cerf  
à la sauce guanaja et au chocolat Valrhona  
avec airelles rouges et schupfnudeln aux herbes 38,00 €

Magret et poitrine de canard Miéral rôtis à point avec cassis  
choux de Bruxelles et quenelles de pommes de terre poêlées au beurre 37,00 €

Variation autour du céleri-rave  
avec jus aux petits légumes, graines de moutarde, gelée au Balsamico  
et risotto aux herbes du jardin 27,00 €

Si vous avez des questions sur les additifs ou les allergènes,  
veuillez vous adresser à notre personnel de service.

## Desserts

*Tartelette à la vanille de Madagascar  
et banane caramélisée, petit ragoût d'ananas frais  
graines de cashew  
et praliné glacé au chocolat blanc*

18,00 €



*Panna cotta aux noisettes  
au chocolat blanc  
sorbet au pavot et à l'orange*

18,00 €



*Mousse au miel des forêts de Baiersbronn  
avec fond de poire, crumble à l'avoine  
et parfait aux cerises*

18,00 €

*Tarte Tatin „Hotel Bareiss“  
Crème glacée-maison  
et sauce-vanille*

*15,50 €*



*Trilogie de sorbets  
aux fruits frais  
crumble au beurre*

*15,50 €*



**Les Fromages**

*La Sélection de Fromages européen  
avec uvales  
et Moutard aux figue*

*16,50 €*

*Les Vins Doux*

2020

*Dom Bellegarde  
Domaine C. Thibault  
Juraçon*

*Verre 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*

*Verre 0,1 l 19,00 €*



*Pedro Ximenez Murillo  
Lustau  
Jerez*

*Verre 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 €*