

Das Lieblingsmenu von Küchenchef Nicolai Biedermann

*Sautierte Jakobsmuscheln
mit Ponzusauce, getrockneten Aprikosen und Joghurt*

*Essenz vom Schwarzfederhuhn
mit rotem Portwein und Walnussklößchen*

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

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

*Medaillon vom Hirschkalbsrücken
mit Guanajasauce von Valrhona
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 Blumenkohlravioli und Madeira*

*Pochiertes Bio-Landeil
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 Schwarzfederhuhn mit rotem Portwein und Walnussklößchen</i>	16,50 €
<i>Crèmesuppe von der Marone mit Blumenkohlravioli und Madeira</i>	15,50 €

Zwischengerichte

<i>Lachsforellenfilet von unserem Forellenhof in Buhlbach mit Sauce von fermentierten Sojabohnen süß-saurem Butternusskürbis und Kürbiskernen</i>	27,00 € als Hauptgericht 32,00 €
<i>Steinbuttfilet mit Ochschwanzpraline im Rote Bete-Sud glasiertem Spitzkohl und Sauerrahm</i>	30,00 € 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 von Valrhona 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 €