

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

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



*Consommé de la géline de Touraine poulet noir
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

*Médailon de selle de cerf
à la sauce guanaja de 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 chou-fleur 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 la géline de Touraine poulet noir 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 course musquée aigre-douce et graines de potiron	27,00 € Portion entière 32,00 €
Filet de turbot avec praliné à la queue de bœuf nage à la betterave rouge, chou blanc pointu en glaçage et crème fraîche	30,00 € Portion entière 36,00 €
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 de 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 €