

Le menu préféré du chef Nicolai Biedermann

*Deux sortes d'omble du Forellenhof Buhlbach
nage au babeurre, pomme Granny Smith
cresson de fontaine*

*Consommé clair de queue de bœuf
quenelles aux échalotes, Madère*

*Sot-l'y-laisse laqué de poulet à la plume noire
et tartare de Coquilles Saint-Jacques au chou-fleur rôti
curry et noisettes*

*Médailon de selle de chevreuil
sauce au vinaigre de framboises, pistaches
quenelles de céleri-rave*

ou

*Filet de veau rôti à point
purée de carottes jaunes, morilles, ravioles de joues de veau*

*Composition autour de la fraise du pays de Bade
basilic, crumble au beurre
sorbet-fraises*

*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

*Variation autour de l'asperge du pays de Bade
chèvre frais, crumble au beurre noisette, jaune d'œuf*

*Velouté de chou-rave
braisées de tomates-cerises
vieux Balsamico*

*Chaussons aux épinards gratinés
Parmesan, ail*

*Blancs de poireaux braisés en croûte de pommes de terre
sauce aux champignons, asperges vertes*

*Rhubarbe marinée, mousse au yaourt, seigle
sorbet-rhubarbe caramélisé*

*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

<i>Paupiette de coquelet et de pigeon crème aux petits pois, morilles, sirop de fleur de sauge</i>	27,00 €
<i>Deux sortes d'omble du Forellenhof Buhlbach nage au babeurre, pomme Granny Smith, cresson de fontaine</i>	29,00 €
<i>Variation autour de l'asperge blanche du pays de Bade chèvre frais, crumble au beurre noisette, jaune d'œuf</i>	24,00 €

Les Soupes

<i>Consommé clair de queue de bœuf quenelles aux échalotes, Madère</i>	16,50 €
<i>Velouté de chou-rave, braisées de tomates-cerises vieux Balsamico</i>	15,50 €

Plats intermédiaires

<i>Sot-l'y-laisse laqué de poulet à la plume noire et tartare de Coquilles Saint-Jacques au chou-fleur rôti curry et noisettes</i>	27,00 € Portion entière 34,00 €
<i>Filet de turbot en bisque de homard „Leipziger Allerlei“ praliné aux crustacés</i>	30,00 € Portion entière 38,00 €
<i>Chaussons aux épinards gratinés Parmesan, ail frais</i>	23,50 €

Plats principaux

<i>Filet de veau rôti à point purée de carottes jaunes, morilles, ravioles de joues de veau</i>	39,00 €
<i>Médaille de selle de chevreuil sauce au vinaigre de framboises, pistaches, quenelles de céleri-rave</i>	38,00 €
<i>Blancs de poireaux braisés en croûte de pommes de terre sauce aux champignons, asperges vertes</i>	27,00 €
<i>Asperges blanches du pays de Bade, sauce hollandaise émincé de crêpe aux herbes, pommes de terre persillées</i>	26,50 €
<i>Pour les accompagner:</i>	
<i>Tranche de truite saumonée du Forellenhof Buhlbach</i>	15,00 €
<i>Tournedo de bœuf de prairie de la région</i>	17,00 €
<i>Jambon Pata Negra</i>	17,00 €

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

Desserts

*Composition autour de la fraise
du pays de Bade basilic
crumble au beurre, sorbet-fraise*

18,00 €



*Rhubarbe marinée
mousse au yahourt, seigle
sorbet-rhubarbe caramélisé*

18,00 €



*Mousse au chocolat noir doux-amer Valrhôna
biscuit à la noix de coco, mangue
gelée au citron vert, sorbet-fruit de la passion*

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 €