

ENTRÉES

GAUMENSCHMEICHLER

Fine de claire No.2 <small>-Ab, G, L-</small>	19,9 / 38 / 58
3/6/9 Austern, Schalotten-Confit, Chesterbrot, Apfel-Chili-Gel, Zitrone > <i>Herkunftshinweis auf der Rückseite</i>	
Ensemble <small>-Ha-</small>	8,5
Grüne Olive, Salzmandel	
Trois choses	10,5
Auberginenkaviar, Baharat-Auberginen-crouton, Auberginenröllchen	
Crevette à la Provence <small>-B-</small>	14 / 27 / 39
3/6/9 Rote Wildgarnelen > <i>Herkunftshinweis auf der Rückseite</i>	
Boîte de conserve 1 <small>-Aa, C, D, G-</small>	78
30 g Dose „N25 Kaluga Hybrid Störkaviar“, Joghurt-Blini, Yuzu-Crème-Fraîche, Eigelb > <i>Herkunftsweis auf der Rückseite</i>	
Boîte de conserve 2 <small>-D-</small>	17,5
Premiumsardinen „Weingut Attis“ > <i>zum Teilen, Herkunftshinweis auf der Rückseite</i>	

HORS D'ŒUVRE

EINLEITUNG

Happy foie gras <small>-Aa, C, G, L-</small>	34
Gänseleberparfait, Süßweingelee, Brioche	
Omble chevalier <small>-Aa, C, D, I-</small>	27
Carpaccio und lauwarm gegarter Eismeer-saibling, gegrillter grüner Spargel, Sauce Gribiche	
Quiche <small>-Aa, F, L, 3-</small>	16
Lauchquiche, Schalotten-Confit, roter Rettich, Babyspinat (vegan)	
Tartare de bœuf <small>-Aa, C, G, I, J, L-</small>	21,8
Rindertartar, Kapernapfel, Onsenei, süß-saure Gurke	
Laitue	10,5
Kopfsalat, Champignons, Kräuter, Spinat French- oder Himbeerdressing zur Wahl	

GRILLAGE

GRILL

Chateaubriand by Heiko Brath	33 / 59
150 g / 300 g Rinderfilet	
Entrecôte „New Zealand gras fed“	42
300 g Zwischenrippenstück	
Alte Wutz	35
„Schwäbisch Hällisch“ by Heiko Brath 300 g Schweinekotelett	
Poulet de maïs	21
Lable Rouge Maispouardenbrust „Ardèche“	
Âge sec „Deutsche Färse“	je 16
Dry Age je 100 g by Metzgerei Glasstetter Wahl aus T-Bone, Porterhouse, Hochrippe Inklusive einer Beilage und einer Sauce	

GARNIR

BEILAGE

Grillgemüse	7,2
Maiskolben	6,5
Spinat	6,5
Pommes Frites	6,5
Kartoffelstampf <small>-Hb-</small>	6,5
Beilagensalat	6,2

TREMPETTE

SAUCEN

Banyulsjus <small>-I, 1-</small>	5
Sauce Bernaise <small>-C, G, L-</small>	5
Café de Paris Butter <small>-G-</small>	5
BBQ <small>-I, J, 1, 3-</small>	5
Chili-Mayo <small>-C, G, J, 1, 3-</small>	4
Ketchup <small>-I, 1, 3-</small>	3

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTPARADE

Poireau brûlé <small>-Aa, G, I, Hb-</small>	23,5
Lauch, Senfbirne, Mimolette, Kartoffelstampf, Nussjus (auch vegan erhältlich)	
Barigoule <small>-Aa, Ha, I, L-</small>	25
Artischoke, Portweinfeige, Mandel, Dumplings (vegan)	
Loup de mer <small>-Aa, D, I, L-</small>	38,8
Wolfsbarsch, Bohnencassoulet, Spitzpaprika, Estragonemulsion	
Homard thermidor à DOM <small>-Aa, B, C, G-</small>	49
½ Hummer, Spinat, Artischocke, Bernaise, Krustentieröl, Arancini	
Coq au vin <small>-G, I, L-</small>	29,8
Lable Rouge Maispoularde „Ardèche“, Zitronenthymian, Pfannengemüse, Tartiflette	
DOM Burger Chili Cheese <small>-Aa, C, G, J, 1, 3-</small>	20
Chili-Mayo, Cheddar, Jalapeno (auch vegetarisch erhältlich)	

DESSERT

SÜSSER ABGANG

Baba au rhum <small>-Aa, C, G, Hg, L-</small>	11,8
Rum Baba, Yuzu-Frischkäsesahne, Pistazieneis	
Crème Brûlée <small>-C, G, Ha-</small>	11,8
Tonkabohne, Rhabarber, gebrannte Mandel, Himbeersorbet	
Affineur Tourrette <small>-Aa, G, Hb, Hc, J-</small>	15
Ausgesuchter Käse, Nussbrot Mit Feigensenf	
Café Gourmand	7,9
Kleine Süßigkeit, Espresso	



HERKUNFTSHINWEISE

Fine de claire No.2

Von der Ostküste der Ile d Oléron, Charente-Maritime, Frankreich. Ausgewogenes Aroma durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires.

Crevette à la Provence

Die Argentinische Rotgarnele wird vor der Patagonischen Küste gefischt, die von der kalten und nährstoffreichen antarktischen Zirkumpolarströmung umspült wird.

Boîte de conserve 1

Der Kaluga Hybrid hat eine umwerfende, große und feste Roge. Er ist weltweit der wohl bekannteste Kaviar unter den Köchen. Die Reifung dieses Kaviars steigert das Geschmacksprofil enorm.

Boîte de conserve 2

Das Weingut Attis Bodegas y Viñedos betreibt neben dem Weinbau und 2 Restaurants in der Region auch 3 Muschelbänke in der Ria do Arousa in Rias Baixas in Galizien. Sie stellen verschiedene Delikatessen aus dem Atlantik Meer her.



UNSERE LIEFERANTEN

METZGEREI GLASSTETTER

Bernd Glasstetter führt den Traditionsbetrieb bereits in 3. Generation – schon sein Großvater war Metzgermeister. Zeit und Handwerkskunst sind für den Völkersbacher besonders wichtig. Die Metzgerei bezieht ihr Rindfleisch von ausgesuchten Höfen aus dem Kraichgau und dem Nordschwarzwald und vom Hedwigshof in Ettlingen. Die regional erzeugten Dry Aged Produkte haben nicht nur eine transparente Herkunft, sondern auch eine besondere Qualität, die Spaß macht – uns bei der Zubereitung und euch beim Verzehr.

METZGEREI BRATH

Heike und Heiko Brath leben Tradition und suchen dabei immer wieder das Neue und Besondere. Hier wird noch selbst produziert. Heiko's Eigenkreation und Spezialität, das Dry Aged Schweinekotelett „Alte Wutz“, wurde schon mehrfach ausgezeichnet. Der relativ fette Rücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein wird über einen Zeitraum von rund 4 Wochen am Knochen gereift. Dadurch entsteht das ganz besondere, nussige Aroma.

KAFFEE KRONEN

Unsere Kaffeebohnen werden von der familiengeführten Traditionsrösterei Kronen hergestellt, die in Karlsruhe seit über 60 Jahren für ehrliche Qualitätsprodukte steht.

FRICKE-BÄCK

Die Waldbronner Bäckerei Fricke-Bäck gilt im ganzen Tal und darüber als die Adresse für höchste Ansprüche, ehrliche Qualität und Genuss ohne Reue.



ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE

1	mit Konservierungsstoff
2	mit Farbstoff
3	mit Antioxidationsmittel
4	mit Geschmacksverstärker
5	mit Phosphat
6	mit Süßungsmittel(n)
7	enthält eine Phenylalaninquelle
8	geschwefelt
9	geschwärzt
10	gewachst
11	koffeinhaltig
12	chininhaltig

ALLERGENE

Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch (inkl. Laktose)

SCHALENFRÜCHTE

Ha	Mandeln
Hb	Haselnüsse
Hc	Walnüsse
Hd	Cashewnüsse
He	Pekannüsse
Hf	Paranüsse
Hg	Pistazien
Hh	Macadamianüsse
I	Sellerie
J	Senf
K	Sesamsamen
L	Schwefeloxid und Sulfite
M	Lupine
N	Weichtiere