

## MENUE STUTTGART UND LAND

### VORSPEISE

Schwäbisch Hällisches Schwein  
mit Birne, Spitzkraut und Speck

### ZWISCHENGERICHT

Saibling mit Feldsalatcreme  
und Bio-Land Eigelb von der Domäne Weil

### HAUPTSPEISE

Kalbsfilet und Wade  
mit gebackener Schwarzwurzel und Kartoffelterrine

### DESSERT

Getränkter Karotten Biskuit  
mit Kürbis-Krokanteis  
oder  
Käse vom Brett von Affineur Waltmann

.....*achtundsiebzig*

BEGLEITENDE WEINREISE *neununddreißig*

## MENUE SPEISEMEISTEREI

### VORSPEISE

Marinierter Seeteufel  
mit Jakobsmuschel, Pass Pierre Alge,  
Mango und Chili

### ZWISCHENGERICHT

Warm geräucherter Stör  
mit Mark,  
Rote Bete und Blumenkohl

### ZWISCHENGERICHT

Königsberger Klops mit Garnele  
und Kapern-Kerbel-Reiscreme

### SUPPE

Oxtail mit Ravioli  
und Perigord Trüffel

### HAUPTSPEISE

Lammrücken und Ragout  
mit Aubergine und Paprika Sandwich

### DESSERT

Schokoladen Délice  
mit indischem Mango Sorbet  
oder  
Käse vom Brett von Affineur Waltmann

.....*6 Gänge achtundneunzig*

BEGLEITENDE WEINREISE *sechsfünfzig*

## MENUE VEGETARISCH

### VORSPEISE

Artischocke mit Kichererbsen Creme  
und Minzpesto

### ZWISCHENGERICHT

Allerlei vom Blumenkohl  
mit Gemeinem Erbsenstreuling

### ZWISCHENGERICHT

Ziegenkäsekuchen  
mit Kraut und Rüben

### SUPPE

Topinambur Suppe  
mit Schwarzkümmel

### HAUPTSPEISE

Bio-Land Eigelb von der Domäne Weil  
im Nudelblatt mit Spinat und Perigord Trüffel

### DESSERT

Gebrannte Rosmarin Creme  
mit Limoneneis  
oder  
Käse vom Brett von Affineur Waltmann

.....*zweiundachtzig*

BEGLEITENDE WEINREISE *sechsfünfzig*

## VORSPEISEN

Schwäbisch Hällisches Schwein  
mit Birne, Spitzkraut und Speck

sechszwanzig

Marinierter Seeteufel  
mit Jakobsmuschel, Pass Pierre Alge,  
Mango und Chili

achtundzwanzig

Artischocke mit Kichererbsen Creme  
und Minzpesto

sechszwanzig

## ZWISCHENGERICHTE

Saibling mit Feldsalatcreme  
und Bio-Land Eigelb von der Domäne Weil

sechszwanzig

Warm geräucherter Stör mit Mark,  
Rote Bete und Blumenkohl

achtundzwanzig

Königsberger Klops mit Garnele  
und Kapern-Kerbel-Reiscreme

achtundzwanzig

Allerlei vom Blumenkohl  
und Gemeinem Erbsenstreuling

zweiundzwanzig

Ziegenkäsekuchen mit Kraut und Rüben

einundzwanzig

Gebratene Entenleber  
mit Oxtail und Perigord Trüffel

vierunddreißig

## SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen,  
Flädle und Grießklößchen

fünfzehn

Oxtail mit Ravioli  
und Perigord Trüffel

zweiundzwanzig

Topinambur Suppe  
mit Schwarzkümmel

fünfzehn

## HAUPTSPEISEN

Kalbsfilet und Wade  
mit gebackener Schwarzwurzel und Kartoffelterrinen

vierzig

Lammrücken und Ragout  
mit Aubergine und Paprika Sandwich

zweiundvierzig

Skrei vom Grill mit Meerrettich,  
Mixed Pickles „a la Creme“  
und Petersilienstampfkartoffeln

zweiundvierzig

Bio-Land Eigelb von der Domäne Weil  
im Nudelblatt mit Spinat und Perigord Trüffel

achtunddreißig

Seezunge mit Perigord Trüffel gratiniert,  
Nussbitterschaum, Blattspinat und Kartoffeln

neunundvierzig

Chateaubriand FÜR ZWEI PERSONEN  
mit Sauce Bordelaise, Bohnen und Ofennudeln

neunzig

## DESSERT

Getränkter Karotten Biskuit  
mit Kürbis-Krokanteis

siebzehn

Schokoladen Délice  
mit indischem Mango Sorbet

siebzehn

Gebrannte Rosmarin Creme  
mit Limoneneis

siebzehn

Käse vom Brett von Affineur Waltmann

achtzehn

