

RESTAURANT SCHWARZWALDSTUBE

TRAUBE
TONBACH
since 1789



KALTE VORSPEISEN

Karotten von der Schwäbischen Alb <i>mit orientalischen Gewürzen, angemachtem Dattel-Couscous und Limonen-Ingwermarinade</i>	48,00
Terrine von marinierter und gegrillter Entenleber <i>in Jurançongele, Zwergorangencoulis und eingelegte Früchte in Honigweincoulis</i>	66,00
Salat von Kalbskopf, -zunge und -bries <i>mit krossen Kalbsohren und -füßen, pikante Senfwürze und schwarzer Trüffel</i>	68,00
Scheiben von Sankt-Jakobsmuscheln <i>auf zartem Seeigelflan mit pochierten Felsenaustern und aufgeschäumtem Seeigelwasser 20gr Imperialkaviar zusätzlich 40 €</i>	78,00

SUPPEN

Perlhuhnssenz mit Muskat und Macis aromatisiert, <i>Enokipilze und pochierte Wachteleier, kleines Bouchée mit geschmorter Keule</i>	34,00
Velouté vom mildgeräucherten Stör <i>mit Kammuscheln, pochierten Felsenaustern und wilden Garnelen, Estragon</i>	38,00

WARME VORSPEISEN

Getrüffelte Entenleber mit schwarzem Rettich <i>und Topinambur, kleinen Entenlebercroûtons und leichtem Trüffelsud</i>	55,00
Gratin von schottischem Kaisergranat <i>auf Brunnenkresse-Emulsion, Krustentiernage mit Château-Chalon, Périgord-Trüffel</i>	68,00

FISCH

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Bouchot-Muscheln, <i>Meeresfrüchten und Artischocken, Schalentiersud mit Safran aus Graubünden</i>	74,00
Getrüffelte Sankt-Jakobsmuscheln <i>auf feinem Graupenrisotto mit schwarzem Trüffel und kurz pochierten Gillardeau-Austern</i>	86,00
Gegrillte bretonische Languste mit Gewürztomaten, <i>Bohnenkernen und pikantem Paprikachutney, Weißweibuttersauce mit Basilikum</i>	115,00

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Steinbutt mit Gamba Carabineros 180,00
*und konfiertes Zitronen gefüllt, geschwenkte kleine Schalentiere
in milder Currysauce mit Koriander
für 2 Personen*

FLEISCH UND GEFLÜGEL

Sauté von Kalbsniere und -bries 68,00
*auf gedämpften Spinatspitzen, cremige Senfkörnersauce
mit Schalotten und Blattpetersilie*

Elsässer Täubchen mit Tannenhonig 74,00
*und Szechuanpfeffer lackiert, konfiertes Chicorée,
Innereien croûton und Wacholderjus*

Feines vom Milchlamm aus den Pyrenäen 82,00
*mit zweierlei Schalotten, jungem Winterlauch und Barolosauce
mit Lammfüßen und -zunge*

Poularde aus dem Dombes im Römertopf gegart 190,00
und in zwei Gängen serviert:
*Glasierte Brust mit Schwarzwurzeln und Rosenkohl, Trüffeljus
Keulchen in Entenbouillon unter der Blätterteighaube gebacken
für 2 Personen*

DESSERTS

Passionsfruchtsoufflé „Île de la Réunion“ 30,00
*mit Bananen-Maracujasorbet auf Victoria-Ananas-Kompott
mit Kokosschaum*

Inspiration von Azelia-Schokolade 30,00
*mit Haselnuss-Crèmeux, karamellisiertes Birnenkompott
mit Birnensorbet und Tonkabohnenaroma*

Gala-Apfel nach Art einer Tarte Tatin 30,00
*mit Vanillekaramell und „Gavottes“ Croustillant,
Apfel-Sanddornsorbet*

Namelaka von Matchatee und Yuzu-Zitronen, 30,00
*Rosensirup-Perlen, Himbeer-Litschisorbet
und kandierte Sesamsamen*

Geeister Kir Royal: Champagnerschaum 30,00
*auf Cassisgelée und Blutorangensorbet
mit Tasmanischem Pfeffer*

KLEINES DEGUSTATIONSMENÜ

TRAUBE
TONBACH
since 1789



Scheiben von Sankt-Jakobsmuscheln auf zartem Seeigelflan
mit pochierten Felsenaustern, Austernschaum und Imperialkaviar

Seezunge mit Gamba Carabineros und konfiertes Zitrone gefüllt
auf gedämpftem Korianderspinat mit milder Mumbai-Currysauce

Scheiben vom pommerschen Zwischenrippenstück
*mit Schalottenkruste und zweierlei Petersilienpüree,
Schmorsaft mit gehacktem Périgord-Trüffel*

Käse
vom Wagen

Inspiration von Azélia-Schokolade mit Haselnuss-Crèmeux,
karamellisiertes Birnenkompott mit Birnensorbet und Tonkabohnenaroma

195,-

GROSSES DEGUSTATIONSMENÜ

Salat von Kalbskopf, -zunge und -bries
*mit krossen Kalbsohren und -füßen, pikante Senfwürz
und schwarzer Trüffel*

Medaillon von bretonischer Languste
*und konfiertes Oktopus, Gewürztomaten und würziges Paprikachutney,
Basilikumsauce*

Krosses Rotbarbenfilet mit Bouchot-Muscheln
und Artischocken, leichter Schalentiersud mit Safran aus Graubünden

Elsässer Täubchen mit Tannenhonig und Szechuanpfeffer lackiert,
Palmherzcoulis und konfiertes Chicorée, Wacholderjus

Käse
vom Wagen

Gala-Apfel nach Art einer Tarte Tatin mit Vanillekaramell
und „Gavottes“ Croustillant, Apfel-Sanddornsorbet

Geeister Kir Royal: Champagnerschaum auf Cassisgelée
und Blutorangensorbet mit tasmanischem Pfeffer

245,-

VEGETARISCHES MENÜ

Karotten von der Schwäbischen Alb mit orientalischen Gewürzen,
angemachtem Dattel-Couscous und Limonen-Ingwermarinade

Graupenrisotto mit weißen Zwiebeln
*und langsam gegartem Bio-Eigelb, karamellisiertem Lauch
und einer Rosette von Périgord-Trüffeln*

Gegrillter und konfiertes Fenchel mit Fenchelstroh
*und Ricard flambiert, Tomaten-Auberginenkompott
und Fenchelsauce mit Passionsfrucht*

Champignon-Tartelette „blond et blancs de Paris“
*mit Waldpilzragout und Coulis von gebratenen Champignons,
Jus mit geschmortem Gemüse*

Geschmolzener Fourme d'Ambert
mit eingelegten Williamsbirnen, kleiner Radicchiosalat mit Rotweinvinaigrette

Namelaka von Matchatee und Yuzu-Zitronen, Rosensirup-Perlen,
Himbeer-Litschisorbet und kandierte Sesamsamen

165,-