

Kilian Stuba

UNSERE KLASSIKER & ALTERNATIVEN ZUM MENÜ À LA CARTE

Bruchsaler weißer Stangenspargel | mit Butterbröseln
Kalamansi-Mayonnaise | Grenadilla-Gel | junge Kräuter | Olivenölkaviar

35

- Mit temperiertem bretonischen Hummer (eine Portion) -

plus 18

Entenmastleber aus dem Elsass | mit weißem Portwein roh mariniert
Chutney vom ersten Rhabarber | gebundene kühle Entenbouillon | Schnittlauchöl | Brioche

45

Atlantik Seezunge | in Nussbutter gebraten
Glasiertes Milchkalbsbries | Staudenselleriesalat | Croûtons
Nage vom eingelegten Winter-Perigord-Trüffel aus 2022

42

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH TRANCHIERT

Rinderfilet vom Hof Willam in Mittelberg

Bärlauch Hollandaise | Backerl Jus & Praline | allerlei vom jungen Kohlrabi | Erbsen

pro Person 55

Sorbet von der Holunderblüte aus 2022 und Biozitrone

Marinierte Himbeeren | Sud von rosa Champagner | weiße Luftschokolade

18

FÜR 2 PERSONEN AM TISCH FLAMBIERT

Bodensee Erdbeeren | Romanoff

Lauwarmer Mohnkuchen | angeschlagener Cointreau-Rahm | Eis aus Tahiti Vanille & Marcona Mandeln

pro Person 29

Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf & Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

25

Kilian Stuba

SNACKS

Warmes & Kaltes von der Frühlingsmorchel | Kerbel | Madeira

GRÜß AUS DER KÜCHE

Salat von Heimertinger Saibling & Tomberries | Brunnenkresse-Mousse | Tomatenessigschaum

MENÜ

Norwegische Jakobsmuschel | kurz auf der Plancha gegrillt

Vinaigrette von der Königskrabbe | Ländle Crème fraîche | Verveine | Imperial Gold Kaviar

Bretonischer Hummer kurz blanchiert

in Schalotten-Wermutbutter gewärmt

Eigene Bisque | junger Kohlrabi | Erbsen | roh gehobelte Stollenchampignons der Familie Lenz

Walser Zicklein mit Aromaten sanft geschmort | als Tortellini

Bärlauch-Paradeiser-Nage | Pimento-Chutney | gebratene Poweraden

Wälder Hennele von der Familie Karu | in roter Tandoori Paste gegart

Kaffirblatt-Jus | Erdnuss-Kichererbsenschaum | gegrillter Bruchsaler Spargel

Käse vom Wagen | Frankreich & Bregenzer Wald

Senf & Chutneys aus der eigenen Manufaktur | rustikales Nussbaguette

Valrhona Opalys Grand Cru Schokolade

Der erste Rhabarber | Sorbet von eingelegtem rosa Gari | Zitronenmelisse

4-Gang-Menü 130

5-Gang-Menü 150

6-Gang-Menü 170