

HERZLICH WILLKOMMEN




im

DANZA

MENÜ

3-Gang Überraschungsmenü	55
3-Gang Weinbegleitung	25
4-Gang Überraschungsmenü	65
4-Gang Weinbegleitung	35


VORSPEISE


Matjes von der Schwarzwaldforelle	16
Senfaromen Gurken-Radieschensalat Schmand	
Getrüffeltes Kartoffel-Lauchsüppchen 	12
Kartoffelcroûton Schnittlauchöl Sahnehaube	
Brokkoli Couscous 	14
Fermentierter Schwarzer Knoblauch eingelegte Quitte Hirse Paranüsse	
Karamellisierter Knollensellerie aus dem Salzteig 	14
Schwarzwaldmiso Stuttgarter Geißhirtle (Birne) Ackersalat	

FISCH

- Gegrillter Wolfsbarsch 38
Steckrüben | Zwiebel | Beurre Rouge

VEGETARISCH & VEGAN

- Geschmorte Kürbisspalten  21
Schwarzer Bohnenhummus | gepickelte Pflaume |
Granatapfelvinaigrette

- Verkohlttes Filderkraut  21
Lila Kartoffel | Bunte Bete | Kartoffelvinaigrette

- Spaghetti Chitarra
Steinpilze | Spinat | Fourme d'Ambert | Walnüsse 23


FLEISCH

- Geschmorte Ochsenbäckle 33
Kürbisgnocchi | Spitzkohl | Schmorjus

- Flat Iron Steak vom Stauferrind 34
Mangold | Kartoffelkräpfen | Portweinjus

DESSERT

- Kaiserschmarrn (20 Minuten Zubereitungszeit) 14
Mandeln | Rum-Weintrauben | Preiselbeersahne

- Sorbet Variation  10
Dreierlei Fruchtsorbet von saisonalen Früchten

 vegan

Empfehlung

Rindertatar asiatisch mariniert 16

Eingelegter Kürbis | Brioche | Steckrübencreme

Bouillabaisse 29

Gebratene Edelfische | Foccacia | sauce Rouille

Ile Flottante 12

Schnee-Eier | Vanillesoße | kandierte Mandel

Winzer des Monats

Weingut Bruker Großbottwar

2020 Chardonnay & Weissburgunder

Ein Meer von Aromen wie Mandarine, Orange und Quitte. Viel Schmelz im Gaumen. Toller Essensbegleiter.

30

2020 Gretchen Weißwein

Riesling / Müller / Chardonnay / Grauburgunder

Unschuldig und dennoch frech. Aromenvielfalt von Birne, reifen Früchten und Holunder.

30

2019 Mundelsheimer Lemberger

Tiefe Frucht und sattes Tanin, aber dennoch elegante Johannisbeere.

30