

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
Kartoffelcroûtons 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

- Verkohltes Filderkraut  21

Lila Kartoffel | Bunte Bete | Kartoffelvinaigrette

- Spaghetti Chitarra 23

Steinpilze | Spinat | Fourme d'Ambert | Walnüsse

FLEISCH

- Geschmorte Ochsenbäckle 33

Kürbisgnocchi | Spitzkohl | Schmorjus

- Flat Iron Steak vom Stauferrind 34

Mangold | Kartoffelkrapfen | Portweinjus

DESSERT

- Kaiserschmarrn (20 Minuten Zubereitungszeit) 14

Mandeln | Rum-Weintrauben | Preiselbeersahne

- Sorbet Variation  10

Dreierlei Fruchtsorbet von saisonalen Früchten

 vegan

Empfehlung

Bretonische Sardine im Tempurateig 16

Bittersalate | Schwarzer Knoblauch | Zitrusaroma

Keulenbraten vom Juvenil-Ferkel 24

Kartoffeltaler | Spitzkohl | Weißbiersoße

Iles flottantes 12

Pochiertes Eiweiß- Soufflé | Vanillesauce | kandierte Mandeln

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