

menüvorschläge

Jahreszeitliche Kreationen
unseres Küchenchefs Ralph Knebel



Hotel restaurant spa
ERBPRINZ
private gastlichkeit seit 1788

JAHRESZEITLICHE KREATIONEN UNSERES KÜCHENCHEFS RALPH KNEBEL

Unsere Menüs sind Vorschläge für Sie.

Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander und passen die Auswahl Ihren individuellen Vorlieben an.

ZUR MENÜEINSTIMMUNG

Gerne servieren wir Ihnen ein
Amuse Bouche à € 8,00 pro Person.

Ab einem Menüpreis von € 85,00 pro Person erhalten
Sie ein Amuse Bouche kostenfrei.



Hotel restaurant spa
ERBPRINZ
private gastlichkeit seit 1788

DEZEMBER BIS FEBRUAR

MENÜ 1 | € 72,00

Geräucherter Sellerie, Shimeji-Pilze, Ponzusud *****	€ 18,00
Rosa gebratene Entenbrust mit Rosenkohl und Pumpernickelravioli, Essigzwetschge *****	€ 38,00
Bayrisch Creme mit Gewürzorange	€ 16,00

MENÜ 2 | € 72,00

Lebernockersuppe *****	€ 18,00
Gebratene Forellenfilets, Kürbisgrauen, Shiitake, Kokosnussschaum *****	€ 36,00
Weißes Schokoladenparfait, Aprikosenröster	€ 18,00

MENÜ 3 | € 82,00

Räucherlachs und -mousse, Dillschmand, kleiner Feldsalat *****	€ 24,00
Geschmorte Rinderbug, Serviettenknödel, Rahmwirsing *****	€ 38,00
Bratapfelsüppchen, Karamelleis	€ 20,00

MENÜ 4 | € 85,00

Lauwarm gegarter Saibling auf Salat von Erdfrüchten *****	€ 28,50
Geschmorte Kalbsbacke mit Schwarzwurzeln und Kartoffelravioli *****	€ 38,00
Orangen-Kardamom-Parfait mit Schokoladeneis	€ 18,50

MENÜ 5 | € 95,00

Marinierter Thunfisch mit Fenchel, Pomelo und Shiitake *****	€ 39,00
Gebratener Skrei im Artischockeneintopf *****	€ 38,00
Ananasstrudel auf Bananenkaramellsoße, Rumrosineneis	€ 18,00

DEZEMBER BIS FEBRUAR

MENÜ 6 | € 120,00

Marinierte Kalbfleischscheiben, Thunfischcreme *****	€ 28,00
Krustentierschaumsüppchen, Gamba, Auberginencroûtons *****	€ 26,00
Rosa gebratener Rinderrücken, zweierlei Schwarzwurzel, Grießstrudel *****	€ 42,00
Eis und Crème Brûlée von der Vanille mit Blutorangen	€ 22,00

MENÜ 7 | € 145,00

Roh marinierter Thunfisch, Stangenbrokkoli, Passionsfrucht *****	€ 32,00
Seeteufel, Sauerkrautschaumsüppchen *****	€ 42,00
Rinderfilet, Haricot Coco Bohnen und Chorizo *****	€ 49,00
Ananasstrudel, Kokossorbet , Butterkaramell	€ 22,00

MENÜ 8 | € 146,00

Salat vom Hummer, Staudensellerie und Salzzitrone, Apfel-Shariwari *****	€ 40,00
Pochiertes Rinderfilet mit Trüffelroyal, Consommé double *****	€ 40,00
Rücken vom Hirsch mit Rosenkohlblättern, Nusscrumble und Preiselbeerscheiterhaufen *****	€ 46,00
Parfait vom Elisenlebkuchen mit Rumtopf Früchten, Schokoladensorbet	€ 20,00

MENÜ 9 | € 150,00

Crème Brûlée von Topinambur und Wintertrüffel mit Jakobsmuscheln *****	€ 45,00
St. Pierre im Bouillabaisse-Sud mit Rouilleravioli *****	€ 40,00
Rosa gebratener Kalbsrücken, Bohnenragout und Kartoffelflan *****	€ 45,00
Süppchen von der Fragolinotraube mit Tahiti-Vanillesorbet	€ 20,00

märz BIS mai

MENÜ 1 | € 72,00

Vichysoisse, lauwarm gegarte Forelle *****	€ 19,00
Pollo fino und Spargelgemüse, Bärlauchpüree *****	€ 35,00
Nougatparfait mit Mispeln	€ 18,00

MENÜ 2 | € 77,00

Gekeimte Belugalinsen, Avocado, Ziegenkäse „Monte Ziego“ *****	€ 19,00
Geschmorter Kalbsbug, Kartoffelgratin, Bohnengemüse *****	€ 38,00
Apfeltarte mit Vanilleeis	€ 20,00

MENÜ 3 | € 82,00

Lauwarm gegarter Saibling, Petersilienwurzelsalat und -mousse *****	€ 25,00
Schweinefilet, Pommes dauphine, Spitzkohl *****	€ 35,00
Limonentarte, Zitrusfrüchtesalat	€ 22,00

MENÜ 4 | € 82,00

Gebackener Tofu, Avocado und Mango, Shimejipilze, Ponzumayonnaise *****	€ 21,00
Rosa gebratene Milchlammkeule, Bärlauchgrauen, Ratatouille *****	€ 41,00
Topfenknödel, eingelegte Aprikose	€ 20,00

MENÜ 5 | € 96,00

Ceviche von der Gelbflossenmakrele, Edamame, Koriandermayonnaise *****	€ 29,00
Filet und Bäckchen vom Kalb, Zitronenpolentaschnitte, Fenchel *****	€ 45,00
Lauwarmer Schokoladenbiskuit, Rumtopfrüchte, Vanilleeis	€ 22,00

märz BIS mai

MENÜ 6 | € 115,00

Süß-sauer eingelegter Spargel, Skrei, Basilikumöl *****	€ 25,00
Kaiserschotenschaumsüppchen mit Gamba *****	€ 25,00
Rosa gebratene Maibockkeule, Polentastrudel, Spitzkohl, Kaffeeöl *****	€ 45,00
Gratinierte Rhabarbertarte, Vanilleeis	€ 20,00

MENÜ 7 | € 130,00

Rochenflügel, mediterraner Kartoffelsalat, Bärlauchschmand *****	€ 32,00
Jakobsmuschel, Zitronengrasfumet, Spinat *****	€ 30,00
Kalbsfilet, Spargelrisotto, Limonen-Kerbeljus *****	€ 48,00
Rhabarbersüppchen mit Rieslingeis	€ 20,00

MENÜ 8 | € 148,00

Hummer, Cesar`s Salad auf meine Art *****	€ 38,00
Seeteufel, Haricot Coco und Pfifferlinge *****	€ 33,00
Maibockrücken, Haselnussspätzle, Sellerie *****	€ 55,00
Champagnerparfait, Himbeerrhabarber	€ 22,00

MENÜ 9 | € 148,00

Terrine von Kartoffeln und Lachs, St. James Kaviar *****	€ 45,00
Crépinette von der Wachtel, Rote-Bete-Risotto, Apfel *****	€ 32,00
Rinderfilet, Spargelgemüse, Sauce Béarnaise *****	€ 49,00
Lauwarmer Schokoladenbiskuit, Rumtopfrüchte, Vanilleeis	€ 22,00

MENÜ 10 | € 152,00

Seezunge, Bohnensalat, Trüffelmayonnaise *****	€ 38,00
Artischockenbarigoule, Jakobsmuschel *****	€ 38,00
Kalbsfilet im Morchelcrêpe, Frühlingsgemüse *****	€ 54,00
Gratinierter Rhabarber mit Tonkabohneneis	€ 22,00



JUNI BIS august

MENÜ 1 | € 72,00

Gurkenkaltschale, gebeizte Lachscrostini *****	€ 17,00
Rosa gebratene Barbarieentenbrust, Schmortomate, Zitronenpolenta *****	€ 37,00
Schmandmousse, Beerenragout	€ 18,00

MENÜ 2 | € 72,00

Joghurtkaltschale, Kräuter, Champignons, Kalbslyoner *****	€ 17,00
Mit Bergknauben gespickte Maispouardenbrust, Artischockengröstel *****	€ 35,00
Gebackene Topfentasche mit marinierten Beeren und -sorbet	€ 20,00

MENÜ 3 | € 82,00

Büffel Bill Burrata, bunter Tomatensalat, Basilikumöl *****	€ 26,00
Gebratener Saibling, Fenchel-Spargeltortilla, Safranschaum *****	€ 36,00
Erdbeersüppchen, Hugo-Sorbet	€ 20,00

MENÜ 4 | € 87,00

Ceviche vom Lachs, weißes Tomaten-Bombarisotto *****	€ 29,00
Gratiniertes Schweinefilet mit Pfifferlingen und Liebstöckel, Gnocchi *****	€ 38,00
Rhabarberstrudel, Tonkabohnensauce	€ 20,00

MENÜ 5 | € 115,00

Saibling, Apfel, Sellerie und marinierte Pfifferlinge *****	€ 25,00
Pulpo, mediterraner Kartoffelsalat, Tomatenschaum *****	€ 26,00
Lammrücken und Navarin, Haricot Coco, Gnocchi *****	€ 54,00
Crème brûlée von der Tonkabohne, Aprikosenröster	€ 20,00

JUNI BIS august

MENÜ 6 | € 120,00

Salat von Wachtel mit Brotkruste, Borlottibohnen und Pfifferlingen *****	€ 27,00
Gambatempura, Asiagemüse, Ponzu *****	€ 25,00
Dry aged Sirloin-Steak, Kartoffelgratin, Ratatouille *****	€ 48,00
Kirschstrudel mit Tonkabohneneis	€ 20,00

MENÜ 7 | € 142,00

Thunfisch, Tellerzwiebel, Apfel-Tonkabohnenmarinade *****	€ 33,00
Saltimbocca vom Seeteufel, Erbsenschaum *****	€ 38,00
Entrecôte vom Kalb, weißes Zwiebelgemüse, Pommes dauphine *****	€ 49,00
Parfait von der Edelweißschokolade „Original Beans“, Beerenragout	€ 22,00

MENÜ 8 | € 147,00

Gelbflossenmakrele, Passionsfrucht und Stangenbrokkoli *****	€ 35,00
Geeistes Süsschen von Haricot-Coco, Hummersalat *****	€ 41,00
Rinderfilet, Kartoffelravioli, geräucherter Steinpilzfond (Steinpilze vorbehaltlich Verfügbarkeit) *****	€ 49,00
Tannenhonigparfait mit marinierten Beeren	€ 22,00

MENÜ 9 | € 152,00

Salat von Seezunge und Spinat, Pulpo-Vinaigrette *****	€ 39,00
Geeistes Süsschen von Haricot Coco, Jakobsmuschelcrostini *****	€ 37,00
Taube auf cremigem Artischocken-Bombareis, Portweifeige, Salzpistazie *****	€ 54,00
Kalte Tarte vom mallorquinischen Pfirsich mit Himbeereis	€ 22,00

september BIS NOVEMBER

MENÜ 1 | € 75,00

Orientalisch geschmorter Kürbis, Shiitaketempura, Dattelvinaigrette, Kokosnuss *****	€ 19,00
Gebratener Zander, Rieslingkraut, braunes Butterpüree und Speckjus *****	€ 38,00
Bratapfelsüppchen, Mandelnougatparfait	€ 18,00

MENÜ 2 | € 75,00

Rote-Bete-Schaumsüppchen, Apfel-Meerrettichravioli *****	€ 18,00
Rinderroulade, Bohnengemüse, Kartoffelpüree *****	€ 37,00
Birnentarte, Vanilleeis	€ 20,00

MENÜ 3 | € 83,00

Lauwarm gegartes Forellenfilet, Rote-Bete-Salat, Apfelemulsion *****	€ 25,00
Kalbsbackerl, Pfifferlingsgrauen, Lauchgemüse *****	€ 38,00
Kirschwasserparfait, Rumtopf Früchte	€ 20,00

MENÜ 4 | € 89,00

Salat von Gamba, Cous Cous und Artischocke, Granatapfelvinaigrette *****	€ 24,00
Wildschweinfilet, im Dörrobstmantel, Blaukraut, Kartoffelflan *****	€ 45,00
Crème Brûlée von der Ziegenmilch mit Aprikosenkompott	€ 20,00

MENÜ 5 | € 125,00

Parfait von der Kalbsleber, eingelegte Pflaumen, kleiner Feldsalat *****	€ 25,00
Seeteufel, Zitronengrasfumet, Spinat *****	€ 34,00
Hirschkalbsrücken mit Blaukraut und Preiselbeerscheiterhaufen *****	€ 46,00
Grießknödel mit Nougat gefüllt, Aprikosenröster	€ 20,00

september BIS NOVEMBER

MENÜ 6 | € 136,00

Marinierter Thunfisch, zweierlei Fenchel und rosa Grapefruitmarinade *****	€ 32,00
Taubenbrust, weißes Zwiebelkompott, Kapern-Rosinenravioli *****	€ 33,00
Filet und Bäckchen vom Kalb, Steinpilzgraupen, Kaiserschoten *****	€ 49,00
Haselnussparfait, karamellisierte Birne	€ 20,00

MENÜ 7 | € 140,00

Ceviche vom Seeteufel, Kürbis „süß-sauer“, Currymayonnaise *****	€ 32,00
Jakobsmuschel, Safranrisotto, Joselitoessenz *****	€ 38,00
Fasanenbrust auf Quittenkraut, Kartoffelstampf *****	€ 48,00
Kokossüppchen, Sorbet „Beni Wild Harvest“ Schokolade, Thai-Mango	€ 22,00

MENÜ 8 | € 149,00

Wilde Riesengarnele, Grünkohl, Orange *****	€ 34,00
Steinbutt, Blumenkohl, Kaviar Prunier St. James	€ 44,00
Rücken und Ravioli vom Reh, Blaukraut *****	€ 49,00
Tarte Tatin, Haselnusseis	€ 22,00

MENÜ 9 | € 156,00

Salat vom Hummer, Kürbis und Marone, Kürbiskerncreme *****	€ 39,00
Wolfsbarsch auf Haricot Coco und Chorizo *****	€ 39,00
Rinderfilet, Sellerie ² , Wintertrüffel, Pommes dauphines *****	€ 56,00
Tarte von Cru Virunga und Himbeere, Rumhimbeeren, Vanilleeis	€ 22,00

KLASSIKER AUS DER ERBPRINZKÜCHE

Vorspeisen

* Gemischter Salat	€ 16,50
* Geräuchertes und gebeiztes vom Lachs, Honig-Senf-Sauce, kleiner Salat	€ 25,50
* Blattsalate, Kräuter-Vinaigrette	
mit gratiniertem Monte Ziege, Walnusscrumble	€ 23,50
mit 4 gebratenen Riesengarnelen, Avocado ²	€ 28,00
mit eingelegtem Gemüse und Kräuterseitlingen (vegan)	€ 19,50
* Burrata bunter Tomatengarten, Kräutersalat, Basilikumöl <i>(Juni – September)</i>	€ 23,50
* Gänseleberterrinen, Brioche, Traubenconfit <i>(September – Mai)</i>	€ 46,00
* Rindertatar, Limonengurke, Apfel, Briochebun	€ 29,00
* Hummercocktail mit Avocado, Mango, Romasalat	€ 34,00
* Feldsalat, Speck, Kracherle <i>(November bis Februar)</i>	€ 18,50

Suppen

* Tomatensuppe mit falscher Jakobsmuschel (vegan)	€ 15,00
* Karoffel-Artischockeneintopf (vegan)	€ 15,00
* Badische Festtagssuppe	€ 17,00
* Bisque	€ 18,00

Hauptspeisen - Fisch

* Birnbaum's lauwarm gegarter Saibling, Sauce Gribiche, Stangenbrokkoli	€ 38,00
* Hechtklößchen, Spinat, feine Nudeln, Rieslingsoße	€ 36,00
* Seezungenfilet, Petersilienkartoffel, Spinat, braune Butter-Zitronensauce	€ 56,00
* Seeteufel, Haricot Coco-Bohnenragout mit Chorizo	€ 48,00

Hauptspeisen - Fleisch

* Maispouardenbrust, Kartoffelgratin, Vichy Karotten, Estragonschaum	€ 36,00
* Schwäbischer Zwiebelrostbraten, Spätzle, Maultasche, Jus	€ 41,00
* Schweinefilet, Waldpilzrahm, Kartoffelpüree, Stangenbrokkoli	€ 38,00
* Rinderfilet, Sauce Bearnaise, Risolée kartoffeln, Lauchgemüse	€ 56,00
* Kalbsrückensteak, buntes Gemüse, Pommes Dauphines	€ 48,00
* Rehrücken „Baden-Baden“ <i>(Oktober bis Februar)</i>	€ 62,00
Wacholderrahm, Preiselbeerbirne, Brokkoli, Spätzle	

Hauptspeisen – Vegan

* Orientalischer Gelbe-Linseneintopf, Auberginentempura	€ 31,00
* Cremiger Artischocken-Bombareis, geschmorte Tomate	€ 31,00
* Kartoffel-Lauchbrig, Rauchschaum, Austernpilz	€ 31,00

Dessert

* Crème Brûlée mit saisonalem Röster	€ 18,50
* Windbeutel mit Vanillecreme, Himbeereis und -ragout	€ 20,00

Mitternachtsimbiss als Büffet ab 20 Personen

* Currywurst mit Brotauswahl	€ 15,00
* Spaghetti-Bolognese	€ 18,00
* Kalbfleischküchle mit Kartoffelsalat	€ 20,00
* Maultaschen geschmelzt mit Kartoffelsalat	€ 22,00

Als Erfrischung während dem Menü

* Saisonales Sorbet z. B. Zitronensorbet	€ 7,00
* Saisonales Sorbet mit Sekt aufgegossen	€ 16,50
* Saisonales Sorbet mit Wodka aufgegossen	€ 19,50