



kitchen and soul

taste it. feel it. love it.

Frühlingsmenü

Vorspeise

*„Schwarzwälder Vitello Tonnato“
vom heimischen Kalb und der Schwarzwälder Forelle mit frischen Wildkräutern aus
unserem Garten und frittierten Kapern*

Zwischengang

*Spargelcremesuppe „Soul Style“
aus erntefrischem, heimischem Spargel vom Huber Hof in Iffezheim mit Kerbel-Öl
und Kräuter-Croutons*

Hauptgang

*„Soul Roastbeef“
vom Rimmelsbacher Hof - Sous Vide gegart im Kräutermantel mit Kalbsjus, buntem
Frühlingsgemüse, Kartoffelcreme und Pastinaken-Chips*

Dessert

*„Rhabarber & Sabayon“
frisches Rhabarber Kompott mit gratinierter Riesling Sabayon, Haselnuss-Eis und
Krokant*

45,50 Euro netto