

# THEATERKELLER

S U M M E R E D I T I O N

## À partager

**Assiette de Fromage** <sup>1, 2, a1, a2, g, h3, j</sup> 20

Französische Käseauswahl, Feigensenf, Trauben, Sauerteigbrot und Baguette  
*French cheese selection, fig mustard, grapes, sourdough bread and baguette*

**Assiette de la Forêt-Noire** <sup>a1, 2, l</sup> 18

Spezialitäten von der "Metzgerei Glasstetter" Sauerteigbrot und Baguette  
*Black Forest ham and meat plate*  
*Specialties from the "Butchery Glasstetter" with sourdough bread and baguette*

**Assortiment de légumes** <sup>a1</sup> 18

Hummus, Oliven, Guacamole, Aubergine, Sauerteigbrot und Baguette  
*Hummus, olives, guacamole, eggplant, sour dough bread and baguette*

## Soupe

**Essenz vom Kalbstafelspitz** <sup>a1, c, g, i</sup> 14

Steinpilz Ravioli, Gemüse Perlen  
*Essence from aspic veal rump cap*  
*Yellow boletus ravioli, vegetables pearls*

**Kürbis-Kokossuppe** <sup>2, 3, g</sup> 12

Karamellierte Körner, Bacon, Kernöl  
*Pumpkin-coconut-soup*  
*Caramelized grains, bacon, grain oil*

# THEATERKELLER

S U M M E R E D I T I O N

## Petites faims

Rinder Carpaccio <sup>g, l</sup> 21

Bio-Olivenöl, konfierte Kirschtomaten, Rucola, 24 Monate gereifter Comté

*Beef Carpaccio*

*Confirted cherry tomatoes, arugula, comté*

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet <sup>c, g, j, l</sup> 22

Wildkräuter, Trüffelcreme

*Tatar from fillet of beef*

*Wild herbs, truffle cream*

Tatar vom Blumenkohl <sup>f, l</sup> 18

Wildkräuter Vinaigrette, Chlorophyll creme, Wasabi-Ahorn-Gel, Miso Espuma

*Tatar from cauli flower*

*Wild herb vinaigrette, chlorophyll cream, wasabi-maple-gel, miso espuma*

Ganze Artischocke <sup>c, g, j, l</sup> 19

Vinaigrette, Joghurt Limonen Dressing, Sauce Gribiche

*Whole artichoke*

*Vinaigrette, yogurt-lime dressing, sauce Gribiche*

## Salade

Salad Niçoise <sup>c, d, j, l</sup> 19

Frischer Thunfisch, Bohnen, Tomaten, Bio-Ei

*Salad Niçoise*

*Fresh tuna fish, beans, tomatoes, organic-egg*

# THEATERKELLER

S U M M E R E D I T I O N

## Poissons et Fruits de Mer

Papillotte vom Loup de Mer <sup>d, g</sup> 29

Mediterranes Gemüse, frische Kräuter, Rosmarinkartoffeln

*Papillotte from Loup de Mer*

*Mediterranean vegetables, fresh herbs, rosemary potatoes*

Bouillabaisse à la Fritzingen <sup>a1, b, d, f, g</sup> 32

Edelfische, Garnelen, Jakobsmuscheln, Rouille, Croutons

*Gourmet fish, shrimps, scallops, rouille, croutons*

Gegrillter Oktopus <sup>g, n</sup> 39

Gemüse Vierge, Tomaten Sugo, Wilder Pak Choi, Rosmarinkartoffeln

*Grilled Octopus*

*Vegetable vierge, tomato sugo, wild pak choi, rosemary potatoes*

# THEATERKELLER

S U M M E R E D I T I O N

## Pâtes

Meeresfrüchte Tagliatelle <sup>a1, b, c, g, n</sup> 30

Krustentiersauce, Meeresfrüchte, Garnelen, Muscheln

*Seafood tagliatelle*

*Crustacean sauce, seafood, shrimps, shells*

Frische Tagliatelle <sup>a1, c, g</sup> 26

Trüffelschaum, frisch gehobelter Herbsttrüffel, 24 Monate gereifter Comté

*Fresh tagliatelle*

*Truffle foam, fresh shredded fall truffle, 24 months aged comté*

Herbstlicher Flammkuchen Maison Messmer <sup>2, a1, c, g</sup> 19

Zwiebeln, Kürbis, Waldpilze, Schwarzwälder Schinken

*Tarte flambee Maison Messmer*

*Onions, pumpkin, forest mushrooms, black forest ham*

Gebackener Hokkaido Kürbis <sup>h1</sup> 22

Sautierte Waldpilze, Maronen, Mandeln, Wildkräuter

*Baked hokkaido pumpkin*

*Sauted forest mushrooms, maroons, almonds, wild herbs*

# THEATERKELLER

S U M M E R E D I T I O N

## Viande

Entrecôte vom Simmentaler Weiderind Dry Aged 300g 36  
*Entrecôte from Simmentaler Beef Dry Aged 300g*

Kalbskotelett vom "Hinterwäldler" Kalb 300g 33  
*Calf cutlet from "Hinterwäldler" calf 300g*

Filet vom Charolais Rind 200g 43  
*Fillet from charolais beef 200g*

Dazu zur Wahl 4  
*To choose from*  
Süßkartoffel Pommes, Blattsalat, Rosmarinkartoffeln oder Grillgemüse  
*Sweet potato wedges, leaf salad, rosemary potatoes or grilled vegetables*

Saucen zur Wahl 4  
*Sauces to choose from*  
Kaffee de Paris Butter<sup>g</sup>, Jus oder Trüffelremoulade  
*Coffee de Paris Butter<sup>g</sup>, Jus or truffle remoulade*

# THEATERKELLER

S U M M E R E D I T I O N

## Dessert

<b>Cafe et Glace</b> <sup>g</sup>	8
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis <i>Double espresso with one scoop of vanilla ice cream</i>	
<b>Crème Brûlée</b> <sup>c, g</sup>	9
<b>Café oder Tee Gourmand</b> <sup>c, g</sup>	15
<b>Brownies</b> <sup>a1, c, f, g, h3</sup>	10
mit Vanilleeis <i>with vanilla ice cream</i>	
<b>Mousse au Chocolat</b> <sup>c, g</sup>	12
Zwetschgengrütze, Crumble <i>Plum grout, crumble</i>	
<b>Profiterole</b> <sup>a1, c, f, g</sup>	12
Schokoladensauce, Schlagsahne <i>Chocolate sauce, whipped cream</i>	
<b>Eis</b> <sup>c, g</sup> und Sorbet von der "Schwarzwald Manufaktur" <i>Ice cream</i> <sup>c, g</sup> and Sorbet from the "Black forest manufacture"	3/Kugel