THEATERKELLER

Unser Pfifferling-Menü

Carpaccio vom Yellowfin-Thunfisch (d/l)
Avocado I Nektarine I Pfifferlinge I Wildkräuter
Carpaccio of yellowfin tuna
Avocado I nectarine I chanterelles I wild herbs

25 €

****

Pfirsich-Basilikum-Suppe (a1/g/i/l)
Tartine von Pfifferlingen
Cream soup of basil and peach
Small cake of chanterelles

16 €

****

Suprême vom Stubenküken (a1,b,c,d,g)
Rahmpfifferlinge I Hummer-Ravioli I Kirschtomaten I Zucchini
Supreme of baby chicken
Chanterelles in cream I lobster ravioli I cherry tomatoes I zucchini

38 €

****

Macaron & Schwarzwälder Kirsche (a1/c/g/h1)
Schokolade I I Gel I Sauerkirsch-Eis
Macaron & black forest cherries
Chocolate I gel I ice cream of cherries

16 €

3 Gänge: (ohne Suppe) 71 €
4 Gänge: 86 €

THEATERKELLER

Vorweg

Messmer`s Sommersalat f,g,j,l **V** 18
Romanasalat, Wildkräuter, Limonen-Sojajoghurt-Dressing
Kirschtomaten, Bohnen, Sonnenblumenkerne, Croutons
Messmer´s summer style salad
Romaine lettuce, wild herbs, dressing of soy-yogurt and lime
Cherry tomatoes, beans, sunflower seeds, crackers

Wahlweise mit / on choice:
Konfierter Bauch vom Bio-Freilandschwein 90g + 7
Hofgut Silva in Oberkirch
Pork belly confit from organic local pork 90g
3 gebratene Riesengarnelen + 12
3 roasted white tiger shrimps
Sautierte Pfifferlinge 120g + 10
Sautéed chanterelles 120g
Suprême vom Stubenküken 80g +9
Supreme of baby chicken

Wilde Tomaten & Nektarine c,g,j,l **V** 24
Burrata-Espuma, Rucola, Pesto, Bio-Olivenöl-Eis
Wild tomatoes & nectarine
Foam of burrata, arugula, pesto, ice cream of organic olive oil

Carpaccio von der Wassermelone g **V/V** 22
Feta von Bühler Schafskäse, Oliven, marinierte Artischockenherzen
Carpaccio of watermelon
Feta of local sheep´s milk, olives, marinated artichoke hearts

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet c, g, j, l 28
Wildkräuter, Sommertrüffel, Senf-Eis
Simmental beef fillet tartare
Wild herbs, truffle of summer, ice cream of mustard
Mit 5g Kaviar Klassik von Prunier c, d, g, j, l +17
with 5g of Prunier Classic Caviar

THEATERKELLER

Gebratene Foie Gras - von der Ente a1, c, g, j, l 29
Chutney von Kirschen, Trüffel-Brioche
Panfried Foie gras from the duck
Chutney of cherries, truffled biscuit

Suppe

Gazpacho von Gurke & Mandelmilch a1,h1 V 16
Gebackene Zucchiniblüte
Gazpacho of cucumber & milk of almonds
Fried zucchini blossom

Flammkuchen Maison Messmer

Flammkuchen Klassik 2, 3, a1, g 16
Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck
Tarte flambée classic
Sour cream, onions, black forest bacon

Flammkuchen gratiniert 2, 3, a1, g 18
Schmand, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Bergkäse
Tarte flambée gratinée
Sour cream, onions, black forest bacon, mountain cheese

Flammkuchen Vegetarisch 2, 3, a1, g V 22
Schmand, Zwiebeln, Pfifferlinge, Bühler Schafskäse, Kirschtomaten
Tarte flambée - vegetarian
Sour cream, onions, chanterelles, local cheese of sheep´s milk, tomatoes

Flammkuchen Räucherlachs 2, 3, a1, d, g 28
Schmand, Zwiebeln, Räucherlachs, Rucola, Kirschtomaten
Tarte flambée smoked salmon
Sour cream, onions, smoked salmon, arugula, cherry tomatoes

THEATERKELLER

Hauptspeisen

Signature dish

Bouillabaisse à la Fritzinger a1, b, c, d, g, n — 38
Edelfische, Garnelen, Jakobsmuscheln, Rouille, Croutons
Gourmet fish, shrimps, scallops, rouille, croutons

Papilotte vom Loup de Mer d, g, — 37
Sautiertes Sommergemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Limonenschaum
Sea bass – steamed - en papillote
Sautéed summer vegetables, potatoes with rosemary, foam of lime

Gegrillte Wassermelone a1, c, g, V/V — 25
Süßkartoffel, Soja-Bibeleskäs, Ofengemüse, gebackene Zucchiniblüte
Grilled watermelon
Sweet potatoes, curd of soy, oven braised vegetables, fried zucchini blossom

Frische Trüffel-Tagliatelle a1, c, g V/V — 32
Trüffelschaum, frisch gehobelter schwarzer Trüffel, alter Comté
Fresh truffle tagliatelle
Truffle foam, fresh shredded black truffle, aged comté cheese

Hausgemachte Maultaschen von der Kalbshaxe a1, c, g, j, l — 25
Zwiebelschmelze, Blattsalat
Homemade veal shank "Maultaschen"
Onion sauce, leaf salad

THEATERKELLER

Vom Grill

Ganze Dorade Royal [d] 41
Whole gilthead sea bream

Kotelett vom Hinterwälder Kalb 39
Cutlet of local calf

Simmentaler Rinderfilet 200g 44
Fillet of Simmentaler beef *200g*

Simmentaler Rinderfilet "Rossini" 200g 59
Gebratene Foie Gras, Schwarzer Trüffel
Fillet of Simmentaler beef "Rossini" *200g*
Seared foie gras, black truffle

Beilagen zur Wahl à 6
Side dishes to choose from
Süßkartoffel Pommes, Blattsalat, Rosmarinkartoffeln oder Grillgemüse
Sweet potato fries, lettuce, rosemary potatoes or grilled seasonal vegetables

Frische Pfifferlinge / fresh chanterelles 8,50

Saucen zur Wahl à 6
Sauces to choose from
Café de Paris Butter [g], Jus, Pfeffersauce [g,c,l], Limetten-Remoulade [c,j]
Coffee de Paris butter [g], Jus, pepper sauce, tartar sauce with lime [c,j]

Für 2 Personen

Chateaubriand vom Simmentaler Rind [a1, c, g, l] 105 / f. 2 Personen
Pfifferlinge, Grillgemüse, Dauphine Kartoffeln, Portwein-Jus
Chateaubriand of Simmental beef
Chanterelles, grilled vegetables, dauphine potatoes, sauce of port wine

THEATERKELLER

Dessert

Auswahl von französischem Käse 1,2,a1,2,g,h3,j — 22
Selection of French Raw Milk Cheeses
Feigensenf, Trauben, Nüsse, Dörrobst
Fig mustard, grapes, Nuts, dried fruits

Flammkuchen - mit Kirschen – perfekt zum Teilen a1, g, h1 — 22
Schmand, Badische Kirschen, Schokolade - mit Kirschwasser flambiert
Sweet Tarte flambée with local cherries – perfect to share
Sour cream, cherries, chocolate, flamed with "Kirschwasser"

Frische Badische Beeren c, g — 15
Vanille-Eis und geschlagene Sahne
Fresh local berries from our region
Vanilla ice-cream and whipped cream

Geeistes Melonensüppchen V — 17
Himbeeren, Sorbet von weißem Pfirsich
Iced soup of melon
Raspberries, sorbet of white peach

Variation von hausgemachtem Sorbet V* — 17
Frische Früchte, Nuss-Crumle
Variation of homemade sorbet
Fresh fruits, crumle with nuts

Crème Brûlée c, g — 10
Caramelized french vanilla cream

Mousse au Chocolat a1, c, g, l — 16
Badische Beeren, Crumble
Chocolate mousse
Local berries, crumble

Afogato c, g — 9
Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
Double espresso with one scoop of vanilla ice cream

Eis c, g **und Sorbet V** — 4 / Kugel
Ice cream c, g ***and Sorbet***