



Das junge Küchenteam um Küchenchef Daniel Weimer, bestehend aus Christoph Schlötzer, Jonas Pilsak, Sven Bergner und Mirjam Wehrle, freut sich Sie heute Abend in unserem Restaurant Oscars zu begrüßen.

Wir verwöhnen Sie mit einer innovativen, französischen Küche mit badischen regionalen Einflüssen und Feinem aus aller Welt.

Das Serviceteam um Thomas Urban, Christiane Kampf, Razvan Creanga und Aldijana Dautbegovic verwöhnt Sie mit erlesenen Weinen und gehobenem Service. Spaß und Professionalität stehen im Vordergrund, ohne dabei steif zu wirken. Die Weinkarte besticht durch den Fokus auf deutsche Weine mit regionalem Schwerpunkt.

Wir freuen uns, Sie in einer legeren Atmosphäre im alten Schwarzwaldhaus begrüßen zu dürfen und wünschen einen schönen Abend und guten Appetit.

Daniel Weimer

Chef de Cuisine

Thomas Urban

Chef de Rang



Aperitif

0,1 l

Bellini (Champagner mit weißem Pfirsichmark)	€ 15,50
Kir Royal (Champagner mit Cassis)	€ 15,50
Pinot brut, WG Burkheim	€ 8,50
Taittinger Champagne, Brut Reserve	€ 14,50
Taittinger Champagne, Brut Prestige Rosé	€ 16,00

**Bestellen Sie passend zu Ihrem Menü
eine korrespondierende Getränkebegleitung von Herrn Urban:**

8-Gänge: € 85,00

6 Gänge ohne Dim Sum und Käse € 66,00

5 Gänge ohne Dim Sum, Kalbskopf und Käse € 54,00

3 Gänge mit Thunfisch, Luma Beef und Müsli € 36,00

OSCARS

fine dining

Thunfisch-Tataki

Ananas | Reis | Shiso-Eis

Dim Sum vom Lamm

Cous Cous | Paprika | schwarzer Knoblauch

Wildfang Heilbutt

Kichererbsen | Mais | gepickelte Tomate

Badischer Spargel

Kartoffelstampf | Vulcano – Schinken | Hollandaise

Kalbskopf & Kalbsbries

Apfel | Quinoa | Bohnen

Luma Beef Rinderrücken

Blumenkohl | Rosinen | Sauerbratentortellini

Brillat Savarin

Hutzelbrot | Honig-Senfeis

Müsli

Joghurt | Cerealien | Rhabarber

8 Gänge € 162,00

7 Gänge ohne Käse € 148,00

6 Gänge ohne Dim Sum und Käse € 130,00

5 Gänge ohne Dim Sum, Kalbskopf und Käse € 119,00

4 Gänge mit Thunfisch, Heilbutt, Luma Beef und Müsli € 108,00

3 Gänge mit Thunfisch, Luma Beef und Müsli € 89,00

OSCARS

fine dining

Caesar Salad „Oscars“

Wachtelei | Parmesan | Kalamata Olive

Gyoza

Koriander | Eierstich | asiatische Consomme

Bonbon von Bärlauch und Ziegenkäse

Rhabarber | Navette

Gebratener Spargel

Nussbitterschaum | Morcheln | Erbsen

Batida de Coco

Passionsfrucht

5 Gänge € 98,00

4 Gänge ohne Gyoza € 87,00

3 Gänge ohne Gyoza und Bonbon € 75,00