

Genuss-Momente 2024
im Restaurant Schwarz matt in Badenweiler

Valentinsabend am Mittwoch, den 14. Februar 2024
Menu zu € 65 pro Person

Frühlingsfrische Oster-Mittagsmenüs
vom 28. März bis 02. April 2024

Frischer Markgräfler Stangenspargel

„Rallye Château – 5 Köche, 5 Locations“
am Samstag, 20. April 2024 und Samstag, 09. November 2024

Muttertag in Deutschland und der Schweiz
am Sonntag, den 12. Mai 2024
sowie in Frankreich am Sonntag, den 26. Mai 2024
Sagen Sie „Danke“ und „Merci“ an Ihre liebe Frau Mama
mit einem gemeinsamen Mittags-Menu im Schwarz matt!

Déjeuner Amical am Sonntag, den 14. Juli 2024
anlässlich des Nationalfeiertages in Frankreich
Feinschmecker-Menu am Mittag & musikalische Begleitung von Armin Mettendorf

Hummerwoche vom 17. – 24. Juli 2024
Genießen Sie mittags und abends "**Hummer in 2 Gängen**",
abgerundet mit einer erfrischenden Sorbetvariation.

Nationalfeiertag der Schweiz
am Donnerstag, den 01. August 2024



Täglich großes **Gourmet-Frühstücksbuffet** von 7.30 – 11.00 Uhr

Mittagstisch von 12.00 – 13.45 Uhr

Täglich ab 14.00 Uhr hausgebackene **Kuchen und Torten**

Abendessen von 19.00 – 21.00 Uhr

Samstagabends kulinarisches Feinschmeckermenu

Valentinstagsmenu

Mittwochabend, 14. Februar 2024

Amuse-bouche



Tatar von gebeiztem Fjordlachs
mit Onsenei, Schwarzwurzel und Trüffel

*Tartare de saumon des fjords mariné
avec œuf poché, salsifis et truffe*



Gebratenes Rotbarschfilet an Hummerschaum
und Safran – Fettuccine

*Filet de sébaste frit à la mousse de homard
et fettuccine au safran*



Filet und Bäckchen vom Kalb an Portweinjus
Estragon-Karotten und Kartoffel-Lauchpurée

*Filet et joues de veau au jus de Porto
carottes à l'estragon et purée de pommes de terre et poireaux*



Schokoladenherz an Vanilleschaum
und hausgemachtes Kirschsorbet

*Cœur de chocolat à la mousse de vanille
et sorbet cerise maison*

Gruß aus der Pâtisserie

Salutations amoureuses de la pâtisserie

€ 65 pro Person / par personne

