

menü des monats

Präsentiert von
Josefine Polivka
-Pâtissière-

„Josefine schloss mit Erfolg eine Konditorenausbildung in Ulm ab, bevor sie dem Ruf des Café Erbprinz in den Erbprinz zu meiner Frau und mir gefolgt ist. Schnell erkannte sie das breit gefächerte Potenzial des Erbprinz. Mittlerweile kümmert sie sich zusammen mit Lars Freuser um die Zubereitung der Desserts unserer Restaurants. Genau wie wir, vertritt auch Josefine die Auffassung, dass neben dem Aussehen eines Desserts hauptsächlich der Geschmack im Fokus sein sollte.

In der Zeit, die sie nun schon im Erbprinz ist, haben wir sie als eine talentierte und ehrgeizige junge Frau kennengelernt, die immer gewillt ist, Wissen aufzusaugen.

UND: Josefine ist eine absolute Produktionsmaschine. Einmal fix justiert, kommen bei ihr immer Desserts mit einer gleichbleibenden Spitzenqualität an den Gast.“

Küchendirektor Ralph Knebel über Josefine Polivka

„BÜFFEL BILL“ BURRATA

Grüner Spargel, Rucola-Pesto, fermentierter Honig



KRAICHGAUER SCHWEINEFILET

Bärlauchknöpfe, Champignon-Tomate „Marengo“



MAIKRAUT

Geeistes Süppchen, Himbeer-Vanille-Parfait

Preis pro Person: € 52,00

aperitif- UND WEINEMPFEHLUNG

APERITIF

Muskat
Petits Grains
Weingut Fritz Waßmer

€ 10,00 / 0,1l

WEISS

2021 Chenin Blanc
„Vouvray“
Weingut Marc Brédif
Loire, Frankreich

€ 48,50 / 0,75l

ROSÉ

2020 Maison Rosé
„Meisterstück“
Weingut Axel Bauer
Baden, Deutschland

€ 57,00 / 0,75l