

Roots

Die Wurzeln des Kochens

King Crab | N25 Oscietra Kaviar

Kohlrabi | Apfel | geröstete Milch | Beurre Blanc Eis

Konfierter Skrei im Lauchmantel

gebratener Ofenlauch | geliertes Skreifumet | Kartoffelcreme
Pata Negra Beurre Blanc

Kaninchen

- glasierte Ravioli von der Keule und gebratenem Kaninchenrücken -
gefüllte Morcheln | Pilztapenade | Spinatcoulis | Pfefferschaum
Chardonnayessigjus

Ochsenschlägers Schwarzfederhuhn

- gebratene Brust mit Trüffelkruste und glasierte Keulenpraline -
getrüffelter Sellerie | Wirsingröllchen | Sauce Béarnaise Espuma
Trüffeljus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Haselnussmousse | Apfel-Karamell-Kern

pochierte Ananasrenette Äpfel | gesalzene Nougatcreme
geeiste Baileyscreme | gebackene Schokoladenerde
Zartbitterschokoladensorbet

4-Gang Menü € 180

5-Gang Menü € 190

6-Gang Menü € 200

Gerne bieten wir Ihnen für unsere Menüs auch
eine Auswahl an Weinbegleitungen an:

Weinbegleitung Bronze € 7 pro Gang

Weinbegleitung Silber € 11 pro Gang

Weinbegleitung Gold € 14 pro Gang

Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

Hamachi

- gebeizte Tranchen und roh mariniertes Tatar -
gegrillte Gurke | Avocadomousse | grüner Paprika-Jalapeño Sud
Ginger Beer Eis

Gebratene Welsleber

Schwarzwurzel | Radicchio Trevisano Tardivo
getrübte Linsenvinaigrette

Gegrillte Tristan Languste

Gewürzkarotte | Tomaten-Kreuzkümmel Espuma
Pernodschaum | Fenchel-Krustentier Eis

Pilz-Maronen Ravioli | Piemonteser Haselnuss

auf Salz gegarte Tropea Zwiebel | gebratene Pilze
Zwiebel Chutney | getrübter Maronenschaum
Schalottenjus

Eifeler Lamm

- gebratener Lammrücken mit Gewürzkruste und glasierte Zunge -
Aubergine mit BBQ-Emulsion | gebratener Lauch
eingemachte Cipolline Borettane | fermentierte Knoblauchcreme
Kardamom-Salzzitronenjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Blutorangenmousse | Jasminblüte

Jasminblüten Chantilly | eingelegte Blutorangen
weißes Schokoladen-Mandel Eis

4-Gang Menü € 180

5-Gang Menü € 190

6-Gang Menü € 200

7-Gang Menü € 210

Alternativer Hauptgang

Ibérico LaMila vom Green Egg

- Gegrilltes Secreto -

Zucchini | weiße Bohnen | Brokkolicreme | Pecorinonocken
Bohnenkraut-Olivenjus

Vegetarisches Menü

Schwarzwurzel | Morchel | Trevisano Tardivo

karamellisierte Schwarzwurzel | gefüllte Morcheln
Radicchio Trevisano Tardivo | grüne Alb-Linsenvinaigrette
getrübelttes Schwarzwurzel Eis

Karotte | Chicoree | Fenchel

lackierter Chicoree | glasierte Gewürzkarotte
Karotten-Bergamottenschaum | Fenchel Eis

Pilz-Maronen Ravioli | Piemonteser Haselnuss

auf Salz gegarte Tropea Zwiebel | gebratene Pilze
Zwiebel Chutney | getrübelter Maronenschaum
Schalottenjus

Aubergine | Lauch | Salzzitrone

karamellisierter Ofenlauch | glasierte Aubergine mit Rauchöl-Emulsion
Kardamom-Salzzitronenjuss

Blutorangenmousse | Jasminblüte

Jasminblüten Chantilly | eingelegte Blutorangen
weißes Schokoladen-Mandel Eis

Menüpreis € 160

Meine Philosophie

„Roots to Blossom“

Roots

Das Menü "Roots" kehrt zurück zur Wurzel des Kochens: Klassische und traditionelle Geschmackskombinationen stehen im Fokus und werden auf moderne Art neu interpretiert und präsentiert.

Blossom

Das Menü "Blossom" steht für eine leichtere Küche, welche der traditionellen Küche entsprungen ist – eine Kombination aus modernen und vegetarischen Gerichten, bei denen immer ein bestimmtes Hauptprodukt im Vordergrund steht.

Weinbegleitungen

Unsere Menüs servieren wir gerne mit den passenden Weinbegleitungen.
Bei der Bronzevariante handelt es sich um eine alkoholfreie Begleitung aus verschiedenen Saftmanufakturen.
Mit der silbernen Begleitung liegt der Fokus auf regionalen Weinen.
Die Goldvariante begleitet Ihr Menü mit internationalen sowie regionalen Weinen der Spitzenklasse, mit der ein oder anderen Rarität.

Ihr Tobias Schmitt