

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Roh marinierte handgetauchte Jakobsmuschel

Kohlrabi | Apfel | karamellisierte Milch | Skyr Eis

Gebratener Skrei

Grüne Soße Emulsion | Eigelbcreme | Spitzkohl
Kartoffel Espuma | Sauerkraut Beurre Blanc

Kaninchen

- glasierte Ravioli von der Keule | gebratener Rücken | gefüllter Bauch -
gebratene Pilze | Pilztapenade | Spinatcoulis
Pfefferschäum | Chardonnayessigjus

Ochsenschlägers Schwarzfederhuhn

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

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Haselnuss | Ananasrenette Apfel

Haselnussmousse mit 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 & zeitgemäÙe Küche

Hamachi

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

Gebratene Welsleber

Schwarzwurzel | Radicchio Trevisano Tardivo
getröffelte Linsenvinaigrette

Gegrillte Tristan Languste

Chicoree | glasierte Gewürzkarotte | Bergamottenschaum
Tomaten-Krustentier Eis

Pilz Ravioli

gesalzene Haselnusscreme | auf Salz gegarte Tropea Zwiebel
gebratene Pilze | Zwiebel Chutney | Tröffelschaum | Schalottenjus

Pfäler Lamm

- gebratener Rücken mit Fenchel-Gewürzkruste
und glasierte Zunge -
Aubergine mit BBQ-Emulsion | gebratener Lauch
eingemachte Cipolline Borettane | fermentierte Knoblauchcreme
Kardamom-Salzzitronenjuss

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Blutorange | Jasminblüte

Blutorangenmousse mit flüssigem Blutorangenkern
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 | Trevisano Tardivo | Alb-Linsen

karamellierte Schwarzwurzel | Radicchio Trevisano Tardivo
grüne Alb-Linsenvinaigrette | getrüffeltes Schwarzwurzel Eis

Karotte | Chicoree | Fenchel

lackierter Chicoree | glasierte Gewürzkarotte
Karotten-Bergamottenschaum | Fenchel Eis

Pilz Ravioli

gesalzene Haselnusscreme | auf Salz gegarte Tropea Zwiebel
gebratene Pilze | Zwiebel Chutney | Trüffelschaum | Schalottenjus

Aubergine | Lauch | Salzzitrone

karamellierter Ofenlauch | glasierte Aubergine mit Rauchöl-Emulsion
saure rote Zwiebeln | Kardamom-Salzzitronenjus

Blutorange | Jasminblüte

Blutorangenmousse mit flüssigem Blutorangenkern
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