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 -
gefüllte Morcheln | Pilztapenade | Spinatcoulis
Pfefferschaum | Chardonnayessigjus

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

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

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
getrüffelte Linsenvinaigrette

Gegrillte Tristan Languste
Chicoree | glasierte Gewürzkarotte | Bergamottenschaum
Tomaten-Krustentier Eis

Pilz Ravioli
gesalzene Haselnusscreme | auf Salz gegarte Tropea Zwiebel
gebratene Morcheln | Zwiebel Chutney | Trüffelschaum | Schalottenjus

Pfälzer Lamm
- gebratener Rücken mit Fenchel-Gewürzkruste -
Aubergine mit BBQ-Emulsion | gebratener Lauch
eingemachte Cipolline Borettane | fermentierte Knoblauchcreme
Kardamom-Salzzitronenjus

Käse von Maître Affineur Waltmann
hausgemachter Feigensenf

Matcha | Passionsfrucht | Yakult *Original*
Passionsfruchtparfait | eingelegte Ananas
aufgeschlagene Tahitensis Creme | Matcha Biskuit
Yakult *Original* 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 Bohnencreme | Brokkolini | Pecorinonocken
Bohnenkraut-Olivenjus

Vegetarisches Menü

Schwarzwurzel | Trevisano Tardivo | Alb-Linsen
karamellisierte Schwarzwurzel | Radicchio Trevisano Tardivo
gebratene Morcheln | 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 Morcheln | Zwiebel Chutney | Trüffelschaum | Schalottenjus

Aubergine | Lauch | Salzzitrone
karamellisierter Ofenlauch | glasierte Aubergine mit Rauchöl-Emulsion
saure rote Zwiebeln | Pecorinonocken
Kardamom-Salzzitronenjus

Blutorange | Jasminblüte
Blutorangenmousse mit flüssigem Blutorangenkern
Jasminblüten Chantilly | eingelegte Blutorangen
weißes Schokoladen-Mandel Eis

Menüpreis € 160

Meine Philosophy

„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