

# Roots

Die Wurzeln des Kochens

## **Eismeersaibling**

- sanft gegart -

Rote Bete | Petersilie | Meerrettich

## **Drachenkopf**

- gebraten -

Artischocke | Fenchel | Chorizo | Pernod

## **Kaninchen**

- Ravioli von der Keule & gegrillter Rücken -

Morcheln | Spinat | Urwaldpfeffer | Chardonnayessigjus

## **Jack´s Creek Black Angus**

- gegrillter Rücken | Green Egg -

Sellerie | Wirsing | Béarnaise | Trüffeljus

## **Käse von Maître Affineur Waltmann**

hausgemachter Feigensenf

## **Rhabarber**

Rhabarbermousse | Jasminblüten Chantilly

weißes Schokoladen-Mandel Eis

**4-Gang Menü € 170**

**5-Gang Menü € 180**

**6-Gang Menü € 190**

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

## **Gelbschwanzmakrele**

Gurke | Avocado | Jalapeño | Ginger Beer

## **Welsleber**

- gebraten -

Schwarzwurzel | Radicchio Trevisano Tardivo | grüne Alb-Linsen

## **Tristan Languste**

- gegrillt | Green Egg -

Gewürzkarotte | Tomatillo | Tomaten-Krustentier Eis | Piment d'Espelette

## **Deutscher weißer Spargel**

sanft gegartes Eigelb | Hollandaise | Zitronenschaum

## **Pfälzer Lamm**

- gebratener Rücken & glasierte Zunge -

Aubergine | Lauch | Holzkohle Öl | Kardamom-Salzzitronenjus

## **Käse von Maître Affineur Waltmann**

hausgemachter Feigensenf

## **Matcha | Passionsfrucht | Yakult \*Original\***

Ananas | Passionsfruchtparfait | Matcha | Yakult \*Original\* Eis

**4-Gang Menü € 170**

**5-Gang Menü € 180**

**6-Gang Menü € 190**

**7-Gang Menü € 200**

# Alternativer Hauptgang

## Deutscher weißer Spargel

- gebratener Milchkalbsrücken & glasiertes Bries -  
Morchel | neue Kartoffel | Bärlauch | Kalbsjus

# Vegetarisches Menü

## Schwarzwurzel | Morchel | Alb-Linsen

Schwarzwurzel | Radicchio Trevisano Tardivo | Morchel | grüne Alb-Linsen

## Karotte

Chicoree | Fenchel | Bergamottenschaum

## Deutscher weißer Spargel

sanft gegartes Eigelb | Hollandaise | Zitronenschaum

## Aubergine

Aubergine | Lauch | Holzkohle Öl | Pecorinonocken  
Kardamom-Salzzitronenjus

## Rhabarber

Rhabarbermousse | Jasminblüten Chantilly  
weißes Schokoladen-Mandel Eis

**Menüpreis € 150**

# 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**