

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Lachsforelle

- sanft gegart -

Rote Bete | Petersilie | Meerrettich

Seezunge

- gebraten -

Spargel | Erbsen | Sauce Béarnaise Espuma | Beurre Blanc

Languste

- gegrillt -

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

Maibock

- gebratener Rücken mit Pistazien-Fichtenkruste -
gelbe Bete | Spitzkohl | Pfifferlinge | Fichte
Portweinjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Rhabarber

Rhabarbermousse | Jasminblüten Chantilly
weißes Schokoladen-Mandel Eis

4-Gang Menü € 160

- ohne Languste und Käse -

5-Gang Menü € 175

- ohne Käse -

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

- gebeizte Tranchen | roh mariniertes Tatar -
Gurke | Avocado | Jalapeño | Ginger Beer

Drachenkopf

- gebraten -
grüne Zucchini | Fenchel | Chorizo | Paprika-Apfelweinschaum

Challans Ente

- glasierte Keulenravioli -
grüner Spargel | Pilze | Pfefferschaum | Chardonnayessigjus

Aubergine

- mit Jus glasiert -
Lauch | Holzkohle Öl | Pecorinonocken | Kardamom-Salzzitronenjuss

US Prime Beef

- gegrilltes Roastbeef vom Green Egg
mit Rotweinschalottenbutterkruste -
Sellerie | gegrillter Frühlingslauch | Cipolline Borettane | Urwaldpfefferjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Matcha | Passionsfrucht | Yakult *Original*

Ananas | Passionsfruchtparfait | Matcha | Yakult *Original* Eis

4-Gang Menü € 160

- ohne Drachenkopf, Aubergine und Käse -

5-Gang Menü € 175

- ohne Drachenkopf und Käse -

6-Gang Menü € 190

- ohne Käse -

7-Gang Menü € 200

Alternativer Hauptgang

Steinbutt

- gebraten -

weißer Spargel | Pilze | Kartoffel Espuma | Bärlauch
Champagnerschaum

+ 10 €

Vegetarisches Menü

Rote Bete

Petersilienwurzel | Grüne Soße | Meerrettich Eis

Karotte

Chicoree | Fenchel | Karottenschaum

Aubergine

- mit Jus glasiert -

Lauch | Holzkohle Öl | Pecorinonocken
Kardamom-Salzzitronenjus

Weißer Spargel

sanft gegartes Eigelb | Hollandaise Espuma | La Ratte Kartoffel
Zitronenschaum

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Rhabarber

Rhabarbermousse | Jasminblüten Chantilly
weißes Schokoladen-Mandel Eis

4-Gang Menü € 145

- ohne Aubergine und Käse -

5-Gang Menü € 160

- ohne Käse -

6-Gang Menü € 165

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