

# 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 Fichten-Pinienkernkruste -  
gelbe Bete | Spitzkohl | Pfifferlinge | Fichte  
Portweinjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Rhabarber und Jasminblüte

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 -  
Deutscher grüner Spargel | Pilze | Pfefferschaum | Chardonnayessigjus

## Aubergine

- gedämpft | gebraten | mit Jus glasiert -  
Lauch | Holzkohle Öl | Pecorinonocken | Kardamom-Salzzitronenjus

## 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 | Spinat | Pfifferlinge  
Nussbutterespuma | Cuvée Katharina Schaum  
+ 10 €

# Vegetarisches Menü

## Rote Bete

Petersilienwurzel | Grüne Sauce | Meerrettich Eis

## Karotte

Chicorée | Fenchel | Karottenschaum

## Aubergine

- gedämpft | gebraten | mit Jus glasiert -  
Lauch | Holzkohle Öl | Pecorinonocken  
Kardamom-Salzzitronenjus

## Deutscher weißer Spargel

sanft gegartes Eigelb | Hollandaise | Kartoffel  
Zitronenschaum

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Rhabarber und Jasminblüte

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 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