

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Europäischer Hummer

- sanft gegart -

Tomate | Wassermelone | Zitrone | Basilikum

Seeteufel

Meeresspargel | Brokkoli | Chorizo | Kalamata Oliven
Mediterrane Paprikasauce

Milchkalb

- glasiertes Bries | gelierte Kalbszunge -

Pfifferlinge | Erbsen | Schnittlauch | Chardonnayessigjus

Gegrilltes US Prime Beef

- gegrilltes Roastbeef vom Green Egg -

Sellerie | rotes Zwiebelchutney | Austernpilze | Pilz-Zwiebelkruste
Urwaldpfefferjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Himbeere und Jasminblüte

Himbeer-Rhabarbermousse | Jasminblütenchantilly
weißes Schokoladen-Mandeleis

4-Gang Menü € 160

- ohne Milchkalb 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

Handgetauchte Jakobsmuschel

- roh mariniert -

Gurke | Jalapeño | Zitrus | geeister Joghurt

Mahi Mahi

- gebraten -

Blumenkohl | Kohlrabi | Kaviarbutter | Mandel | Beurre Blanc

Languste

- gebraten -

Gewürzkarotte | Tomatillo | Tomaten-Krustentiereis | Piment d'Espelette

Aubergine

- gedämpft | gebraten | mit Jus glasiert -

Lauch | Holzkohleöl | Pecorinonocken | Kardamom-Salzzitronenjus

Iberico

- gegrilltes Secreto vom Green Egg -

Grüne Bohne | Lardo | Rote Bete | Fenchel | Portweinjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Matcha | Passionsfrucht | Yakult *Original*

Ananas | Passionsfrucht | Matcha | Yakult *Original* Eis

4-Gang Menü € 160

- ohne Languste, Aubergine und Käse -

5-Gang Menü € 175

- ohne Languste und Käse -

6-Gang Menü € 190

- ohne Käse -

7-Gang Menü € 200

Alternativer Hauptgang

Challans Ente

- gebratene Brust mit Himbeer-Pfefferlack -
Artischocke | Brokkoli | Pfifferlinge | Balsamicojus

+ 15 € Aufpreis pro Person

Vegetarisches Menü

Handgerollter Couscous

bunte Tomate | Avocadomousse | Macadamia | Zitronen-Basilikumeis

Karotte

Chicorée | Fenchel | Karottenschaum

Aubergine

- gedämpft | gebraten | mit Jus glasiert -
Lauch | Holzkohleöl | Pecorinonocken | Kardamom-Salzzitronenjuss

Purple Rain

- Stampf von Ochenschläger's blauen Erdäpfeln -
Rote Bete | Petersilienwurzelschmelze | violetter Kartoffel-Betesud

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Himbeere und Jasminblüte

Himbeer-Rhabarbermousse | Jasminblütenchantilly
weißes Schokoladen-Mandeleis

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