

# Roots

Die Wurzeln des Kochens

## **Europäischer Hummer**

- sanft gegart -

Tomate | Wassermelone | Zitrone | Basilikum

## **Wolfsbarsch**

Meeresspargel | Brokkoli | Chorizo | Kalamata Oliven  
Mediterrane Paprikasauce

## **Glasierter Entenravioli**

Miéral | Label Rouge

Spinat | Pilztapenade | Maronen-Pfefferschaum | Chardonnayessigjus

## **Gegrilltes US Prime Beef**

- gegrilltes Roastbeef vom Green Egg -

Sellerie | rotes Zwiebelchutney | Austernpilze | Pilz-Zwiebelkruste  
Urwaldpfefferjus

## **Käse von Maître Affineur Waltmann**

hausgemachter Feigensenf

## **Pochierte Williams Christ Birne**

Obsthof am Steinberg

gefüllte Karamellmousse | Cranberry | Pekannuss Nougat  
Champagner Bratbirne

## **4-Gang Menü € 160**

- ohne Entenravioli 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**

Blumenkohl | Kohlrabi | Kaviarbutter | Mandel | Beurre Blanc

## **Languste**

- gebraten -

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

## **Aubergine**

- gedämpft | mit Jus glasiert -

Lauch | Holzkohleöl | Pecorinonocken | Kardamom-Salzzitronenjus

## **Iberico**

- gegrilltes Secreto vom Green Egg -

Artischocke | Brokkoli | Lardo di colonnata | Pfifferlinge | Balsamicojus

## **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

## Rotbarbe mit Limetten Aioli

- gebraten -

Weißer Bohnen | Fenchel | Paprika | Safranessauce | Pernodschaum

+ 15 € Aufpreis pro Person

# Vegetarisches Menü

## Handgerollter Couscous

bunte Tomate | Avocadomousse | Macadamia | Zitronen-Basilikumessig

## Karotte

Chicorée | Fenchel | Karottenschaum

## Aubergine

- gedämpft | gebraten | mit Jus glasiert -

Lauch | Holzkohleöl | Pecorinonocken | Kardamom-Salzzitronensauce

## Purple Rain

- Stampf von Ochsenschläger's blauen Erdäpfeln -

Rote Bete | Petersilienwurzelcreme | violetter Kartoffel-Betesud

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

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

Ananas | Passionsfrucht | Matcha | Yakult \*Original\* 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**