

Meine Philosophie

„From Roots to Blossom“

- Klassik und Moderne in einem Menü vereint -

“Roots” beschreibt die Wurzeln der klassischen Küche und ist maßgeblich das Fundament der Küche. Intensive Saucen und Essenzen prägen die Gerichte und werden auf traditionelle Art und mit hohem Zeitaufwand hergestellt.

“Blossom” steht für die Moderne in der Küche. Cremes und Pürees werden komplett ohne Molkereiprodukte hergestellt und mit hochwertigen Ölen emulgiert. Durch die sehr geringe Verwendung von Industriezucker sind die Desserts harmonisch leicht und keineswegs prägnant süß. Somit wurden wir bereits 2022 vom Gault & Millau zum **“Pâtissier des Jahres”** ausgezeichnet.

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind!

Ihr

Tobias Schmitt

mit Team

Menü

Jakobsmuschel

Tomate | grüne Gazpacho | Zitronenconfit | geeister Skyr

Mahi Mahi

grüner Spargel | Baby-Spinat | Gewürzkarotte | Ume Boshi | Lavendelschaum

Languste

Paprika | Süßkartoffel | Schweinebauch | Buddhas Hands

Milchkalb

Zwiebelgewächse | Pfifferlinge | Chardonnayessigjus

Ente

Sellerie | Rote Bete | Pfefferschaum | Zwiebeljus

US Prime Roastbeef

Kohlrabi | Spitzkohlrollchen | glasierte Cipolline Borettane
getrübte Sauce Béarnaise | Trüffeljus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Marinierte Erdbeeren

gefüllte Erdbeermousse | Mohn-Vanillecreme | Sauerampfer-Pistazieneis

4 Gang Menu 145 €- ohne Languste, Kalb, Ente, Käse -

5 Gang Menu 160 €- ohne Languste, Kalb, Käse -

6 Gang Menu 175 €- ohne Kalb, Käse-

7 Gang Menu 185 €- ohne Käse -

8 Gang Menu 195 €

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder besonderen Ernährungsformen sprechen Sie uns gerne an.

A la carte

Jakobsmuschel

Tomate | grüne Gazpacho | Zitronenconfit | geeister Skyr

38 €

Mahi Mahi

grüner Spargel | Baby-Spinat | Gewürzkarotte | Ume Boshi | Lavendelschaum

42 € | 52 € als Hauptgang

Languste und Schweinebauch

Paprika | Süßkartoffel | Buddhas Hands

62 €

Milchkalb

Zwiebelgewächse | Pfifferlinge | Chardonnyessigjus

48 €

Ente

Sellerie | Rote Bete | Pfefferschaum | Zwiebeljus

46 €

US Prime Roastbeef mit Pinien-Kräuterkruste

Kohlrabi | Spitzkohlrollchen | glasierte Cipolline Borettane

getrübte Sauce Béarnaise | Trüffeljus

64 €

Rotbarbe

Spinat | Erbsen | Pfifferlinge | Lardo di Colonata

Kartoffelespuma | Champagnerschaum

75 €

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

25 €

Marinierte Erdbeeren

gefüllte Erdbeermousse | Mohn-Vanillecreme | Sauerampfer- Pistazieneis

25 €