

# Meine Philosophie

## - KOCHEN MIT HERZ UND LEIDENSCHAFT -

Wir arbeiten mit Produkten von höchster Qualität und legen größten Wert auf das feine Zusammenspiel einzelner Komponenten.

Jedes Gericht ist mit Respekt vor dem Produkt komponiert, sodass jede Zutat ihren eigenen Charakter entfalten kann.

Vielfalt ist uns ebenso wichtig wie Individualität.

Deshalb steht unser vegetarisches Menü dem klassischen Menü in Präsentation, Raffinesse und Anspruch in nichts nach – denn wir glauben, dass pflanzliche Küche nicht nur eine Alternative, sondern ein gleichwertiges Erlebnis ist.

Manchmal brechen wir bewusst Regeln:

So trifft bei uns sanft gebratener Kabeljau auf feinen Pecorino – entgegen der klassischen Küchenweisheit, dass Fisch und Käse nicht harmonieren.

Hier legt sich der Käse wie eine leichte Wolke über das Filet und verbindet sich sanft mit seinem Aroma.

Unser Ziel ist nicht Masse, sondern Emotion und Klasse – unvergessliche Geschmacksmomente, die aus Vielfalt, präzisiertem Handwerk und dem Kochen mit Herz entstehen.

### **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 Aniello Casalino**

# Menü by Aniello Casalino

## **Bretonischer Hummer**

Blumenkohl | Imperial Kaviar | Salicorn

## **Acquerello Risotto**

Miesmuschelcreme | Confit-Tomaten | Basilikum

## **Kabeljau**

Poverade | Pecorino | Fregola | Dashi Beurre Blanc

## **Offener Carbonara Raviolo**

Kalbsbries | Eigelbcreme | Parmesan-Pecorino-Schaum | Orangencrumble  
(auch ohne Kalbsbries möglich)

## **Rinderfilet**

Assam Langkorn-Pfefferkruste | Gänseleber | Trüffeljus | Fonduta di Provolone

## **Käse von Maître Affineur Waltmann**

hausgemachter Feigensenf

## **Babà al caffè**

Vanille-Olivenöl-Eis | Brombeere | Kaffee | Haselnuss

**4-Gang Menü € 150**

**5-Gang Menü € 165**

**6-Gang Menü € 180**

**7-Gang Menü € 190**

# Vegetarisches Menü

## **Blumenkohlcarpaccio**

Blumenkohl-Kokos-Eis | Mango | Salicorn

## **Tomatenrisotto**

Confit-Tomaten | Basilikum | Tomatenwasser

## **Poverade**

Pecorino | Fregola | Topinambur

## **Offener Steinpilz Raviolo**

Portweinreduktion | Parmesan-Pecorino-Schaum | Orangencrumble

## **Süßkartoffelflan**

Fonduta di Provolone | Mille-feuille | Miso | Balsamico

## **Käse von Maître Affineur Waltmann**

hausgemachter Feigensenf

## **Kirschmousse**

Komuto-Chantilly | Mandelkaramell | Vanille

**4-Gang Menü € 135**

**5-Gang Menü € 150**

**6-Gang Menü € 165**

**7-Gang Menü € 175**

# To share

## Seeteufel

mit Fenchel-Orangen Salat am Gast serviert

Safranrisotto | Schnittlauch-Beurre Blanc

€ 63 pro Person (ab 2 Personen)

# A la carte

## Bretonischer Hummer

Blumenkohl | Imperial Kaviar | Salicorn

€ 43

## Tomatenrisotto

Confit-Tomaten | Basilikum | Tomatenwasser

€ 32

## Kabeljau

Poverade | Pecorino | Fregola | Dashi Beurre Blanc

als Zwischengang € 46 | als Hauptgang € 58

## Rinderfilet

Assam Langkorn-Pfefferkruste | Gänseleber | Trüffeljus | Fonduta di Provolone

€ 67

## Süßkartoffelflan

Fonduta di Provolone | Mille-feuille | Miso | Balsamico

€ 42

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

€ 25

## Babà al caffè

Vanille-Olivenöl-Eis | Brombeere | Kaffee | Haselnuss

€ 29