

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 | Parmesanschaum | 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 Pfifferling 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