Meine Philosophie

- Kochen mit Herz und Leidenschaft -

In meinen Menüs möchte ich Sie auf eine Reise durch meine persönliche Geschichte und meinen Werdegang mitnehmen – geprägt von italienischer Wärme, asiatischer Finesse, französischem Feinsinn und deutscher Bodenständigkeit.

Jedes Gericht spiegelt einen Teil meines Lebenswegs wider und verbindet verschiedene Stationen – von meiner ersten beruflichen Station in Italien, wo ich meine Leidenschaft für das Kochen zum Beruf machte, über die Präzision der französischen Küche bis hin zur Leichtigkeit asiatischer Nuancen, die mich immer wieder inspirieren.

Ich arbeite mit Produkten höchster Qualität und lege größten Wert auf das feine Zusammenspiel einzelner Komponenten.
Jede Zutat soll ihren eigenen Charakter entfalten
– ehrlich, klar und mit Respekt behandelt.

Ich liebe es, kulinarische Traditionen mit neuen Ideen zu verbinden und daraus eigene Wege zu schaffen. So trifft bei mir mediterrane Tiefe auf asiatische Leichtigkeit, Tradition auf Neugier, Fisch auf Käse.

Mein Ziel: Gerichte zu kreieren, die Emotionen wecken
– authentisch, präzise und voller Leidenschaft.
Denn Kochen ist für mich die Kunst, Momente zu schaffen, die im Gedächtnis bleiben.

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

Jakobsmuschel

eingelegter Vulkanspargel | Safran Aioli | Korianderöl | Himbeergel

Imperial Kaviar | Balsamico Vinaigrette

Steinbutt

Pancetta-Tomatenkruste | Beurre Blanc | Fenchelpesto

Umami-Auster | Babyfenchel | Fenchelsalat

Langustine

Hokkaido Chutney | Nussbuttercrumble | Butternutcreme

Kalamansisorbet | Hokkaidostroh

Kalbsbries

(auch vegetarisch möglich)

Parmesankruste | Mascarponespinat | Austernpilz

Trüffeljus | schwarzer Trüffel

Französische Burgund-Ente

Kräutersaitling | eingelegte Tropea Zwiebel | Raviolo mit Entenkeulenragout

Nduja-Creme | schwarzer Knoblauch | Wachtelbrust

panierte Wachtelpraline | Nashi-Birne | Orangenjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Imperial Pornstar Martini

Opalys-Schokolade | Pornstarmartini-Sorbet | Champagnerschaum

geröstetes Vanilleeis | Passionsfrucht-Kardamom-Bubble

Mangoragout | Imperial Kaviar

4-Gang Menü € 165

5-Gang Menü € 175

6-Gang Menü € 185

7-Gang Menü € 195

To share

Seeteufel

mit Fenchel-Orangen-Salat am Gast serviert

Safranrisotto | Schnittlauch-Beurre Blanc

€ 40 pro Person (ab 2 Personen)

Vegetarisches Menü

Couscous

Himbeere | Vulkanspargel | Safran-Aioli

Korianderöl | Balsamico-Vinaigrette

Polenta

Babyfenchel | Karotte | Parmesanschaum | Bete

Dim Sum

Hokkaido-Chutney | Nussbuttercrumble | Butternutcreme

Kalamansisorbet | Hokkaidostroh

Pochiertes Ei

Mascarponespinat | Trüffeljus | Austernpilze

Knollensellerie

Nashi-Birne | Kräutersaitlinge | eingelegte Tropea-Zwiebel | Orangenjus

Ravioli gefüllt mit Piemonteser Haselnuss, Sellerei und Orange

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Caraïbe

Cassis | Karamell | Mandel

4-Gang Menü € 150

5-Gang Menü € 160

6-Gang Menü € 170

7-Gang Menü € 180

Unsere Empfehlung zum Aperitif

Offener Ausschank

Cuvée „Katharina“ | Sekthaus Raumland | Flörsheim-Dalsheim	0,15 l	€ 12
“La Cuvée” brut | Laurent Perrier | Champagne | Frankreich	0,15 l	€ 18
“Héritage“, brut | Laurent Perrier | Champagne | Frankreich	0,15 l	€ 22
Cuvée Rosé | Laurent Perrier | Champagne | Frankreich	0,15 l	€ 22

Unser Haus-Champagner: Laurent Perrier

„La Cuvée“, brut	0,375 l	€ 70
„La Cuvée“, brut	0,75 l	€ 135
„Héritage“, brut	0,75 l	€ 165
„Brut Nature“	0,75 l	€ 155
Cuvée rosé, brut rosé	0,75 l	€ 165
Cuvée rosé, brut rosé	1,5 l	€ 325
2004 Alexandra Grande Cuvée rosé, brut rosé	1,5 l	€ 860

Alkoholfreie Empfehlung: Manufaktur Jörg Geiger

Champagner Bratbirne | prickelnd	0,1 l	€ 7,5
	0,75 l	€ 50
Inspiration 4.4 | Grüne Jagdbirne-Weissdorn-Holz | still	0,1 l	€ 6,50
	0,375 l	€ 24
Inspiration 4.5 | Traube-Lapsang Souchong Tee | still	0,1 l	€ 6,50
	0,75 l	€ 35
Inspiration 4.7 | Traube-Chili-Kirsche | still	0,1 l	€ 6,50
	0,375 l	€ 24