

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Europäischen Hummer

konfiertes Hummerfleisch | Hummersalat | Hummerschaum
junge Erbsen | Wassermelonen-Tomatengelee | Imperial Kaviar
grüne Paprika-Olivenölemulsion

Gebratener Carabinero

Gewürzkarotte | Bundmöhre | Ackerbohnen
Piment d'Espelette Schaum

Bretonischer Seeteufel mit Pata Negra Crunch

Bohnencassoulet | schwarze Bohnencreme | Schweinebauchröllchen
Pimenton de la Vera | Wermut-Chorizoschaum

Deutscher Dry Aged Kalbsrücken

glasierte Petersilienwurzel | Artischocke | gebackenes Bries
Pfifferlinge | Banyulsjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Zitronen-Basilikum Dessert

pochierter Amalfi Zitronen Curd | Baiser | Breton | Basilikumeis

4-Gang Menü € 110

(ohne Carabinero & Käse)

5-Gang Menü € 120

(ohne Carabinero)

6-Menü Menü € 130

Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

Tatar von der Gelbschwanzmakrele mit Austernkraut-Gurkengelee
Avocadocreame | eingelegte Gurkenperlen | Kopfsalatemulsion

Gebratener Langustino
gerösteter Blumenkohl | Blumenkohlcreme | Salzzitrone
Zitronengrasschaum

Zweierlei vom Saibling
- gebeizte Tranchen und roh mariniertes Tatar -
weiße Zwiebel | Ofenlauch | Bärlauchknospen | Saiblingsfumet
Weizengrasöl

Ochsenschläger's Erdäpfel
glasierter Kohlrabi | Lauch | gebratene Pilze
geräucherter Kartoffel-Lauchschaum

Kikok Maishähnchen
Brust mit violetter Gewürzkruste | geschmortes Keulenragout
sanft gegartes Eigelb | Gewürzbete | Karottencreme
Nussbutter-Betejus

Käse von Maître Affineur Waltmann
hausgemachter Feigensenf

Pochierte Aprikose
Mandelcreme | Mandelbiskuit | geeiste Maracuja-Süßlupinenkugeln
Aprikosen-Maracujasud

4-Gang Menü € 110
(ohne Langustino, Erdäpfel & Käse)

5-Gang Menü € 120
(ohne Langustino & Käse)

6-Menü Menü € 130
(ohne Langustino)

7-Gang Menü € 140

“To share”

Gegrilltes Dry Aged Tomahawk Steak mit Röstzwiebelkruste
Steinwittener Färsen | 21 Tage am Knochen gereift
glasierte Aubergine | grüne Bohnen | eingelegte rote Zwiebel
Ochsenschwanzragout | Kubebenpfefferjus

(gerne können Sie dieses Gericht gegen den Menühauptgang austauschen)

Vegetarisches Menü

Salat von jungen Möhren

Erbsen | eingelegter Rettich | Gewürzkarottencreme | Senfkörner
Möhrenvinaigrette

Artischockenravioli mit Artischocken-Kaperncrunch
geschmorter Ofenlauch | Spinat | Artischockenveloutée
Lauchschaum

Glasierte Aubergine

Bohnencassoulet | schwarze Bohnencreme
Auberginen-Büffelricottacreme | Oliven-Bohnenkrautjus

Ochsenschläger's Erdäpfel und Pilzespuma

glasierter Kohlrabi | Lauch | gebratene Pilze
geräucherter Kartoffel-Lauchschaum

Pochierte Aprikose

Mandelcreme | Mandelbiskuit | geeiste Maracuja-Süßlupinenkugeln
Aprikosen-Maracujasud

Menüpreis € 90

Gerne bieten wir für unsere Menüs auch eine Weinbegleitung mit
ausgewählten regionalen und internationalen Weinen an.

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.

"To share"

Unser Gericht für zwei Personen wird direkt am Tisch tranchiert und zusammen mit korrespondierenden Beilagen zum Teilen serviert.

Ihr Tobias Schmitt