

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Europäischer Hummer

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

Gebratener Steinbutt mit Zitronen-Schnittlauchemulsion und Kartoffelcrunch

Artischocke | Spinat | Kapernblätter | Beurre Blanc Sauce

Gekochte Lammzunge und gebackenes Bries

gebratene Pfifferlinge | Lauch | Liebstöckelemulsion
gelierter Lammzungenfond | PX Essigjus

Gegrilltes Jack's Creek Black Angus Rind mit Röstzwiebelkruste

Sellerie | Tropea Zwiebel | Portwein-Schalottenjus

Käse von Maître Affineur Waltmann hausgemachter Feigensenf

Zitronen-Basilikum Dessert

pochierter Amalfi Zitronen Curd | Baiser | Breton | Basilikumeis

4-Gang Menü € 115

(ohne Steinbutt & Käse)

5-Gang Menü € 125

(ohne Steinbutt)

6-Menü Menü € 135

Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

Tatar vom Deutschen Milchkalb

Thunfischcreme | Kaper | Brunnenkresse | gebeiztes Eigelb
Sauce von grünen Kräutern

Zweierlei vom Langostino

- gebratenes Schwanzstück und roh mariniertes Tatar -
Tomate | Aubergine | Brokkolicreme
Zedernkerne | Langostinobouillon

Purple Rain

- Stampf von Ochsenschläger's blauen Erdäpfeln -
Mini Rote Bete | glasierte Petersilienwurzel | Tropea Zwiebeln
Petersilienwurzelcreme | Rote Bete Sud

Bretonischer Seeteufel mit Pata Negra Crunch

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

Kikok Maishähnchen

- gebratene Brust und geschmortes Keulenragout -
gebrannter Mais | Erbsen | violette Gewürzcreme
Ricottanocke | Gremolatajus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Pochierte Aprikose

Mandelcreme | Mandelbiskuit | geeiste Maracuja-Süßlupinenkugeln
Aprikosen-Maracujasud

4-Gang Menü € 115

(ohne Langostino, Seeteufel & Käse)

5-Gang Menü € 125

(ohne Langostino & Käse)

6-Menü Menü € 135

(ohne Langostino)

7-Gang Menü € 145

“To share”

Im ganzen gebratene Seezunge mit Zitronen-Petersilienbutter
Petersilienwurzel | Artischocke | lila Kartoffelstampf
gebratene Pfifferlinge | Champagnerschaum

(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

Spinat | Pfifferlinge | Artischockenveloutée | Lauchschaum

Zwiebelbouillon

weiße Zwiebel | Aubergine | Lauch | Weizengrasöl

Purple Rain

- Stampf von Ochsenschläger's blauen Erdäpfeln -

Mini Rote Bete | glasierte Petersilienwurzel | Tropea Zwiebeln
Petersilienwurzelcreme | Rote Bete Sud

Pochierte Aprikose

Mandelcreme | Mandelbiskuit | geeiste Maracuja-Süßlupinenkugeln
Aprikosen-Maracujasud

Menüpreis € 95

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