

# Roots

Die Wurzeln des Kochens

## Europäischer Hummer

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

## Gebratene Seezunge mit Zitronen-Schnittlauchemulsion und Kartoffelcrunch

Rahm-Spitzkraut | Speck | Muskatellertraube | Rieslingschaum

## Gekochte Kalbszunge und gebackenes Bries

Steinpilze | Ofenlauch | gelierter Kalbszungen-Trüffel Fond  
PX Essigjus

## Gebratener Rücken vom Pfälzer Reh mit Zedernkern-Fichtenkruste

eingeschlagener Wirsing | Schwarzwurzelcreme  
Cranberries | Wacholder-Pfefferjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Marinierte Feigen und geeistes Feigenragout

Büffelricottacreme | Pistazienmadeleine | Basilikumeis

**4-Gang Menü € 115**

(ohne Seezunge & Käse)

**5-Gang Menü € 125**

(ohne Seezunge)

**6-Menü Menü € 135**

# Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

## Tatar vom Saibling mit gelierter Saiblingsessenz

Röstzwiebel | Austernemulsion | Eigelbcreme | Dill-Kaviarsauce

## Zweierlei vom Langostino

- gebratenes Schwanzstück und roh mariniertes Tatar -

Tomate | Aubergine | Brokkolicreme

Zedernkerne | Langostinobouillon

## Ochsenschlägers Topinambur

gebratener Topinambur | Rosenkohlblätter | Herbsttrüffel

Trüffeljus | Pfefferschaum

## Gebratener Black Cod mit Meerrettich-Betekruste

Mini Rote Bete | Blumenkohl | Fischfumet

## Gebratenes Jack's Creek Black Angus Rind mit Röstzwiebelkruste

Sellerie | Steinpilze | Tropea Zwiebel | Portwein-Schalottenjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Pochierte Williams Christ Birne

Kakaofruchtsaft | Bergamotte | karamellierte Walnuss

Hibiskusblüteneis

### 4-Gang Menü € 115

(ohne Langostino, Black Cod & Käse)

### 5-Gang Menü € 125

(ohne Langostino & Käse)

### 6-Menü Menü € 135

(ohne Langostino)

### 7-Gang Menü € 145

# “To share”

Gegrilltes Dry Aged Tomahawk Steak mit Röstzwiebelkruste  
Steinwittener Färse | 21 Tage am Knochen gereift  
Topinambur | Ofenlauch | gebratene Steinpilze | 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  
Spinat | Pfifferlinge | Artischockenveloutée | Lauchschaum

Zwiebelbouillon  
weiße Zwiebel | Aubergine | Lauch | Weizengrasöl

Ochsenschlägers Topinambur und Champagnerkartoffel  
gebratener Topinambur | Rosenkohlblätter | Herbsttrüffel  
Trüffeljus | Kubebenpfefferschaum

Marinierte Feigen und geeistes Feigenragout  
Büffelricottacreme | Pistazienmadeleine | Basilikumeis

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 zusammen mit korrespondierenden Beilagen zum Teilen serviert.

Ihr Tobias Schmitt