

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Foie Gras

Banyuls | Birne | Salzbuttermbricoche

Gebratene Seezunge mit Zitronen-Schnittlauchemulsion und Kartoffelcrunch

Rahm-Spitzkraut | Speck | Muskatellertraube | Rieslingschaum

Gekochte Kalbszunge und gebackenes Bries

Semmelstoppelpilze | Ofenlauch | geliertes 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

Haselnuss-Pralinémousse mit Knusperkern

ingelegte Kumquats | pochierte Schokoladen-Trüffelcreme
Piemonteser Haselnüsse | Baileyseis

4-Gang Menü € 120

(ohne Seezunge & Käse)

5-Gang Menü € 130

(ohne Seezunge)

6-Menü Menü € 140

Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

Zweierlei vom Europäischen Hummer

- konfiertes Hummerfleisch & Hummersalat -
Kürbis | Feldsalatcoulis | Sanddorn-Orangenölemulsion

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 | Semmelstoppelpilze | Tropea Zwiebel
Portwein-Schalottenjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Pochierte Williams Christ Birne

Kakaofruchtsaft | Bergamotte | karamellisierte Walnuss
Hibiskusblüteneis

4-Gang Menü € 120

(ohne Langostino, Black Cod & Käse)

5-Gang Menü € 130

(ohne Langostino & Käse)

6-Menü Menü € 140

(ohne Langostino)

7-Gang Menü € 150

“To share”

Gegrilltes Dry Aged Tomahawk Steak mit Röstzwiebelkruste
Steinwittener Färse | 21 Tage am Knochen gereift
Topinambur | Ofenlauch | gebratene Semmelstoppelpilze
Kubebenpfefferjus

(gerne können Sie dieses Gericht gegen den Menühauptgang austauschen)

Vegetarisches Menü

Salat von Kürbis und gelber Bete
eingelegter Rettich | Feldsalat | Rapssamen
Orangen-Sanddornvinaigrette

Artischockenravioli mit Artischocken-Kaperncrunch
Spinat | Semmelstoppelpilze | Artischockenveloutée | Lauchschaum

Zwiebelbouillon
weiße Zwiebel | Aubergine | Lauch | Weizengrasöl

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

Pochierte Williams Christ Birne
Kakaofruchtsaft | Bergamotte | karamellisierte Walnuss
Hibiskusblüteneis

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