

Roots to Blossom

Neuseeländischer Ora King Lachs
Rote Bete | Gurke | Meerrettich | Apfelsud

Lofoten Skrei mit Schnittlauchemulsion und Kartoffelcrunch
Ofenlauch | Bouillonkartoffel | eingelegte Senfkörner
Hollandaise-Espuma | Imperial Kaviar

Zweierlei vom Europäischen Hummer
- konfierte Hummerstücke & Hummerpraline -
Kürbis | Mangoldröllchen | Paprikachutney | Espelette-Zitronenbisque

Bretonische Seezunge mit Speckcrunch
Rahm-Spitzkraut | Traube | Champagnerschaum

Zweierlei von der Französischen Challans Ente
- gebratene Brust & lackierte Keule -
Schwarzwurzel | Grünkohl | Marone | Preiselbeer-Gewürzjus

oder

Gebratenes Jack's Creek Black Angus Rind mit Röstzwiebelkruste
Topinambur | sautierter Feldsalat | Stopfleberpraline | Trüffeljus

Käse von Maître Affineur Waltmann
hausgemachter Feigensenf

Eingelegte Gewürz-Physalis und Zwergorange
dunkler Nougat | Kakaofruchtcreme | Mandelbiskuit
Haselnuss-Mandeleis

4-Gang Menü € 120

5-Gang Menü € 130

6-Gang Menü € 140

7-Gang Menü € 150

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

“To share”

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

(gerne können Sie dieses Gericht gegen den Menühauptgang austauschen)

Vegetarisches Menü

Salat von Roter Bete
Petersilienwurzel | Feldsalat | Rapssamen
Granatapfel-Himbeeressigvinaigrette

Zwiebelbouillon
weiße Zwiebel | Aubergine | Ofenlauch | Schnittlauchöl

Pochiertes Bioeigelb in Hollandaise-Espuma
Ofenlauch | Bouillonkartoffel | Zwiebelconfit | Kartoffelschaum

Artischockenravioli mit Artischocken-Haselnusscurnch
Wirsing | Artischockenveloutée | Lauchschaum

Ochenschlagers Topinambur und lila Kartoffel
gebratener Topinambur | Rosenkohlblätter | Wintertrüffel
Kubebenpfefferschaum

Käse von Maître Affineur Waltmann
hausgemachter Feigensenf

Pochierte Gewürzbirne
glasierte Maronen | Cassis | Johannisstrauch | Rotweinbuttereis

4-Gang Menü € 85

5-Gang Menü € 95

6-Gang Menü € 105

7-Gang Menü € 115

Meine Philosophie

„Roots to Blossom“

Roots to Blossom

Das Menü „Roots to Blossom“ ist ein Zusammenspiel aus klassischer und moderner Küche.

Die „Wurzeln des Kochens“ sind gleichermaßen Leitfaden und Fundament bei der Entstehung der Gerichte.

„Blossom“ beschreibt die moderne, zeitgemäße Art der Zubereitung. Hierbei verzichten wir maßgeblich auf tierische Produkte, die wir auf elegante Art durch hochwertige pflanzliche Produkte ersetzen.

Somit erhält das Menü eine gewisse Leichtigkeit, ohne dass der Geschmack an Intensität verliert.

Vegetarisches Menü

Unser vegetarisches Menü ist nicht nur eine fleischlose Alternative, sondern vielmehr eine Erweiterung des Menüs from „Roots to Blossom“. Die einzelnen Gerichte können ergänzend oder substituierend zum Menü gewählt werden. So haben Sie die Möglichkeit, ein kleines Menü mit leichten Gerichten zu erweitern.

„To share“

Unser Gericht für zwei Personen wird zusammen mit korrespondierenden Beilagen zum Teilen serviert.

Ihr Tobias Schmitt