

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Europäischer Hummersalat mit konfierten Hummerstücken

Deutscher weißer Spargel | gelierte Estragonemulsion
Eigelbcreme | weißes Spargeleis

Gebratener Heilbutt mit Piment d'Espelette Emulsionen und gefüllten Schweinebauchröllchen

Mangold | Aubergine | Paprikachutney | Pastisschaum

Gebratene Étouffée Taubenbrust mit Olivencrunch

Aubergine | Don Bocarte Anchovis | geröstete Paprikajus

Gebratener Rücken vom Australischen Black Angus Rind

Rote Bete | gebratene Steinpilze | sauer eingemachte rote Zwiebel
Kubebenpfeffer Jus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Marinierte Deutsche Erdbeeren

Dilleis mit Joghurt vom Milchhof Soonwald | Chantilly
karamellisierter Sesam | Dill-Fenchelsud

4-Gang Menü € 145

5-Gang Menü € 160

6-Menü Menü € 175

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

Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäÙe Küche

Zweierlei von der Gelbschwanzmakrele

flambierte Tranche | roh mariniertes Tatar
grüner Spargel | eingelegte Gurke | Sud von grünen Kräutern
geeiste Spargel-Zitronenölemulsion

Lackierter Black Cod mit Meerrettich-Betekruste

Petersilienwurzel | Rote Bete Tatar | Rieslingschaum

Mainzer weißer Spargel vom Kastanienhof

pochiertes Eigelb | Spargel-Kartoffelespuma | Zitronenconfit
Spargelschaum

Kaninchentee

gebratener Rücken | Röllchen vom Kaninchenbauch
rote Zwiebel | Ofenlauch | Steinpilze | Schnittlauchöl

Kikok Maishähnchen

gebratene Brust mit Kräuter-Zitronenkruste
geschmortes Keulenragout | Italienische Artischocken
Tomatillochutney | Gremolatajus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Gefüllte Rhabarbermousse

Jungwein von Schneider's Boskopäpfeln | pochierter Rhabarber
Fichte | Blütenzuckereis

4-Gang Menü € 145

5-Gang Menü € 160

6-Menü Menü € 175

7-Gang Menü € 190

Spargelhauptgang zur Wahl

Gebratenes Seezungenfilet mit Kräuterkruste
weißer Spargel | Artischocke | Spinat | gebratene Morcheln
Champagnerschaum

Vegetarisches Menü

Salat von grünem Spargel und Möhren
grüner Spargelsalat | eingelegte Möhren | gepickelte Radieschen
Möhrenvinaigrette

Kohlrabi und Sellerie
Kohlrabiröllchen | Selleriecreme | konfierte lila Kartoffel
Kohlrabi-Kartoffelschaum

Mainzer weißer Spargel vom Kastanienhof
pochiertes Eigelb | Spargel-Kartoffelespuma | Zitronenconfit
Spargelschaum

Artischocke und Pilze
sautierter Spinat | Morchelrahm-Praline
Artischockenschaum | Madeirajus

Gefüllte Rhabarbermousse
Jungwein von Schneider's Boskopäpfeln | pochierter Rhabarber
Fichte | Blütenzuckereis

Menüpreis € 115

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.

Ihr Tobias Schmitt