

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Zweierlei vom Europäischen Hummer

konfierte Schwanzstücke | Hummersalat
Avocado | Salty Fingers | klarer Tomatensud | grünes Gazpachoeis

Gebratene Rotbarbe

Mönchsbart | Bohnencreme | Piment d'Espelette Espuma
Chorizoschaum

Gebratene Étouffée Taubenbrust mit Olivencrunch

Aubergine | Don Bocarte Anchovis | geröstete Paprikajus

Gebratener Rücken vom Australischen Black Angus Rind

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

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Marinierte Deutsche Erdbeeren

Dilleis mit Joghurt vom Milchhof Soonwald | Chantilly
Salz-Joghurtcrunch | Dill-Fenchelsud

4-Gang Menü € 145

5-Gang Menü € 160

6-Gang Menü € 175

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

Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

Sanft gegarter Ora King Lachs mit golden Queen Kaviar

eingelegerter Rettich | Gurken Chutney
Pastis Sud | geeister Staudensellerie

Dänischer Kaisergranat

violette Karotten | Spillinge vom Weingut J.B. Becker
Krustentier-Kalamansischaum

Zwiebelgewächse

auf Salz geschmorte Rosso di Firenze | Cipolla de Tropea Chutney
Ofenlauch | fermentierte Zwiebelcreme | Röstzwiebelbouillon

Bauch vom Schwäbisch-Hällischem Landschwein

- lackierte Tranche und Ragout -

Bohnencreme | Paprikaconfit | Paprika-Apfelweinschaum | PX Essigjus

Kikok Maishähnchen

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

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Eingelegt Cassisbeeren vom Obsthof am Steinberg

gefüllte Mousse von Original Beans Bio Grand Cru Schokolade
Kakaobiskuit | Johannisstrauchsorbet | karamellisierte Salzmacadamia
Cassis-Lavendeleis

4-Gang Menü € 145

5-Gang Menü € 160

6-Gang Menü € 175

7-Gang Menü € 190

Hauptgang zur Wahl

Gebratene Rochenflügel mit Kräuterkruste
Artischocke | Spinat | Ofenlauch | Salzzitrone
Zitronenbutter-Kapernschaum

Vegetarisches Menü

Ochsenschläger´s Rote Bete

in Salz gegarte Rote Bete als Tatar | gekochte Rote Bete Kegel
Rote Bete-Rapssamencrunch | Petersilienwurzelcreme
Hirschhornwegerich | Rote Bete Sorbet

Schmorkarotte mit Gewürzlack und Mohn

gebeiztes Eigelb | Spillinge vom Weingut J.B. Becker
Rapssamen-Karottentatar | Blütenpollen-Karottenjus

Zwiebelgewächse

auf Salz geschmorte Rosso di Firenze | Cipolla de Tropea Chutney
Ofenlauch | fermentierte Zwiebelcreme | Röstzwiebelbouillon

Artischocke und Pfifferlinge

sautierter Spinat | Morchelrahm-Praline
Artischockenschaum | Madeirajus

Eingelegt Cassisbeeren vom Obsthof am Steinberg

gefüllte Mousse von Original Beans Bio Grand Cru Schokolade
Kakaobiskuit | Johannisstrauchsorbet | karamellierte Salzmacadamia
Cassis-Lavendeleis

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