

# Roots

Die Wurzeln des Kochens

## Dänischer Kaisergranat

marinierte Wassermelone | eingelegte Tomberries  
grüner Gazpachosud | Burrataeis

## Gebratener Seeteufel mit Basilikum-Zitronenemulsion und Olivencrunch

Bohnen | Fenchelcreme | Piment d' Espelette Espuma  
Noilly Prat Schaum

## Zweierlei vom Deutschen Milchkalb

- gebackenes Bries & glasierter Kalbskopf -  
Italienische Artischocken | BBQ Lauch | Anchovisemulsion  
Portwein-Pfefferjus

## Pfälzer Rehrücken mit Pinien-Röstzwiebelkruste

Kohlrabi-Spitzkohlröllchen | Zwiebelcreme  
Stopflebercreme | Banyulsjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Pochierte Zwetschgen

Armagnaccrème | Kaffee-Gewürzcrumble  
Zwetschgenbeignets | Mohnreis

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

ingelegter Rettich | Gurkenchutney  
Pastissud | geeister Staudensellerie

## Konfierte Königskrabbe

Erbsen | violette Gewürzkarotte | Vadouvan-Krustentierschaum

## Zwiebelgewächse

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

## Sanft gegartes Eigelb von Ochenschlagers Junghennen

sautierter Spinat | Petersilienwurzel | gebratene Ricottanocke  
Parmesanschaum | Geflügeljus

## Gebratener Rücken vom Australischen Black Angus Beef mit Meerrettich-Betekruste

Rote Bete | gebratene Pfifferlinge  
sauer eingemachte rote Zwiebel | Banyulsjus

## 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

# To share

**Côte de Boeuf vom Australischen Black Angus Beef**  
Aubergine | Bohne | Ofenlauch | Sauce Bearnaise | Banyulsjus

## Vegetarisches Menü

**Gurke & Staudensellerie**  
eingelegte Gurken | marinierter Staudensellerie  
geeistes Basilikumespuma | Burrataeis

**Schmorkarotte mit Gewürzlack und Ume Boshi Sesam**  
Erbsen | Rapssamen-Karottentatar | Vadouvan-Karottenjus

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

**Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen  
und gebratene Ricottanocken**  
sautierter Spinat | Petersilienwurzel | Parmesanschaum  
Röstgemüsejus

**Eingelegt Cassisbeeren vom Obsthof am Steinberg**  
gefüllte Mousse von Original Beans Bio Grand Cru Schokolade  
Kakaobiskuit | Johannisstrauchsorbet | karamellisierte 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.

### “To share“

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

Ihr Tobias Schmitt