

# Roots

Die Wurzeln des Kochens

## Variation von der Nivo Finesse Foie Gras und Graham´s Vintage Portwein

Terrine | Mousse | geräucherte Späne | Portweingelee | Macadamia  
schwarzer Trüffel | Stopfleber-Portweines

## Gebratener Heilbutt mit Lauch-Zitronenemulsion und Kartoffelcrunch

Stampf von Purple Rain Kartoffeln | Lauch | Senfespuma  
Rieslingschaum

## Étouffée Taubenbrust im Wirsingblatt

Schwarzwurzel | gefüllter Wirsing | schwarze Walnuss-Pfefferjus

## Pfälzer Rehrücken mit Pinien-Röstzwiebelkruste

Kohlrabi-Spitzkohlröllchen | Zwiebelcreme  
Stopflebercreme | Portwein-Essigjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Ziegenfrischkäse & Honig

- Rheinhessen Genießen 2022 -

pochierte Birne | Walnusscreme | Honigwabe  
Ziegenfrischkäse-Honigeis

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

## Europäischer Hummer

konfierter Kürbis | Kürbiscreme | grüner Paprika-Jalapeñosud  
Kürbis-Krustentiereis mit Lakritzsalz

## Lackierter Black Cod

Topinambur | Grünkohl | Fichtensprossen | Fischfumet

## Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen

sautierter Spinat | Petersilienwurzel | gebratene Ricottanocke  
Parmesanschaum | Trüffeljus

## Maronen-Pilz Ravioli mit Haselnusscrunch

auf Salz geschmorte Cipolla de Tropea | Zwiebelchutney  
Cipollini Borettane | Röstzwiebelcreme | Maronen-Trüffelschaum  
Schalottenjus

## Gebratener Rücken vom Australischen Jack's Creek F1 Wagyu mit Walnuss-Trüffelkruste

Artischocke | BBQ-Lauch | getrüffelte Sauce Béarnaise  
glasiertes Bries | Kubebenpfefferjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Konfierte Ananasrenette vom Obsthof am Steinberg

Pekannussmousse | Apfelbalsam | Topinambur-Apfeleis  
Krokant | Apfel-Salbeisud

4-Gang Menü € 145

5-Gang Menü € 160

6-Gang Menü € 175

7-Gang Menü € 190

# Alternativer Hauptgang

Zweierlei von Burgaud's Challans Ente  
- gebratene Brust mit Apfelwein-Gewürzlack  
und gebackene Praline von der geschmorten Keule -  
Rotkohl | gebratene Rosenkohlblätter | Radicchio Trevisano Tardivo  
Orangen-Gewürzjus

# Vegetarisches Menü

## Kürbis

eingelegte Kürbisschlaufen | Gewürzkürbiscreme | Chicorée  
Paprikachutney | Kürbiseis | Kürbis-Limettencurryschaum

## Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen und gebratene Ricottanocken

sautierter Spinat | Petersilienwurzel | Parmesanschaum  
Trüffeljus

## Maronen-Pilz Ravioli mit Haselnusscrunch

auf Salz geschmorte Cipolla de Tropea | Zwiebelchutney  
Cipollini Borettane | Röstzwiebelcreme | Maronen-Trüffelschaum  
Schalottenjus

## Topinambur, Kohl und Purple Rain Kartoffeln

geröstete Topinamburknolle | gefüllter Wirsing | crispy Kalettes  
Senfespuma | Topinambur-Calvadosauce

## Konfierte Ananasrenette vom Obsthof am Steinberg

Pekannussmousse | Apfelbalsam | Topinambur-Apfeleis  
Krokant | Apfel-Salbeisud

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