

# 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 Seezunge mit Schnittlauchemulsion und Kartoffelcrunch

Rote Bete | Lauch | Purple Rain Kartoffelstampf  
Corned Beef Espuma | Sauerkrautschaum

## Gebratener Langostino mit Apfelcidre-Currylack und Salzpflaumen-Sesam Crunch

konfiertes Kürbis | Fenchelsalat | Chorizo-Kürbisschaum

## Pfälzer Rehrücken mit Fichten-Walnusskruste

Schwarzwurzel | Rosenkohl | Stopflebercreme | Cranberries  
schwarze Walnuss-Pfefferjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Marinierte Mango

Mandelchantilly | Schokoladen-Kaffee-Terrine | Madeleinebiskuit  
Süßlupinen-Tahiti Vanille Eis

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

## Zweierlei vom Europäischer Hummer

Blumenkohl | Rote Bete-Trevisano Tardivo Chutney  
geröstete Langueta Mandel | getrüffeltes Blumenkohl-Krustentiereis

## Lackierter Skrei

Topinambur | Grünkohl | Fichtensprossen | Fischfumet

## Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen

sautierter Feldsalat | Petersilienwurzel | Ricottanocken  
Nussbutterespuma | Parmesanschaum | Périgord Trüffeljus

## Maronen-Pilz-Ravioli mit Haselnusscrunch

Artischocke | gebratene Rosenkohlblätter | Artischockencreme  
Artischocken-Maronenschaum | Madeirajus

## Zweierlei vom Deutschen Milchkalb

gebratener Rücken mit Röstzwiebelkruste | glasiertes Bries  
auf Salz geschmorte Cipolla de Tropea | Topinambur  
Zwiebelchutney | Cipollini Borettane | Topinambur-Schalottenjus

## 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

Topinambur und Radicchio Trevisano Tardivo  
im Ofen geröstete Topinamburknolle | geröstete Largueta Mandel  
Rote Bete-Trevisano Tardivo-Chutney | Trüffeleis

Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen  
sautierter Feldsalat | Petersilienwurzel | Ricottanocken  
Nussbutterespuma | Parmesanschaum | Périgord Trüffeljus

Zwiebelgewächse und Kohl  
Kohlwickel | Cipollini Borettane | crispy Kalettes | Kümmelemulsion  
Zwiebel-Kohlessenz

Maronen-Pilz-Ravioli mit Haselnuscrunch  
Artischocke | gebratene Rosenkohlblätter | Artischockencreme  
Artischocken-Maronenschaum | Madeirajus

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