

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Zweierlei vom Europäischer Hummer

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

Gebratene Seezunge mit Schnittlauchemulsion und Kartoffelcrunch

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

Glasiertes Kalbsbries und gefüllte Morcheln mit Entenlebercreme
Ofenlauch | Morchelcreme | Liebstockelschaum | Chardonnayessigjus

Pfälzer Lamm

gebratene Rücken mit Pistazien-Gremolatabutterkruste
Schulterpraline | glasierte Lammzunge
Artischocke | glasierte Aubergine | eingelegte rote Zwiebel
Bohnenkraut-Olivenjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Marinierte Mango

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

4-Gang Menü € 160

5-Gang Menü € 175

6-Gang Menü € 190

Gerne bieten wir Ihnen für unsere Menüs auch
eine Auswahl an Weinbegleitungen an:

Weinbegleitung Bronze € 7 pro Gang

Weinbegleitung Silber € 11 pro Gang

Weinbegleitung Gold € 14 pro Gang

Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

Lachsforelle

grüner Spargel | eingelegte Radieschen
grüne Sauce Käutersud | Rettichkresseeis

King Crab

- konfiertes Beinstück und Salat -
eingelegte Bundmöhre | Fenchelsalat | Grapefruit | Chorizoschaum

Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen

sautierter Feldsalat | Petersilienwurzel | Ricottanocken
Nussbutterespuma | Parmesanschaum | Schalottenjus

Morchelravioli mit salziger Haselnusscreme und Artischockencrunch

gebratene Artischocken | Morchelcreme | Artischockenschaum
schwarze Walnuss-Pfefferjus

Ochsenschlägers Riedgockel

- gebratene Brust mit Pinien-Trüffelkruste
und gebackenes Keulenragout -
Kohlrabi | Spitzkohlröllchen | glasierte Cipolline Borettane
getrüffelte Sauce Béarnaise | Périgord Trüffeljus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Rhabarber | Himbeere | Litchi

gefüllte Mandelmousse mit Himbeer-Litschikern
pochierter Rhabarber | gebackener Estragon Madeleine
Estragon-Pistazieneis

4-Gang Menü € 160

5-Gang Menü € 175

6-Gang Menü € 190

7-Gang Menü € 200

To share

Côte de Boeuf vom Australischen Black Angus Beef
Artischocke | gebratene Morcheln | Ofenlauch
getrüffelte Sauce Béarnaise | Trüffeljus

Vegetarisches Menü

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

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

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

**Morchelravioli mit salziger Haselnusscreme
und Artischockencrunch**
gebratene Artischocken | Morchelcreme | Artischockenschaum
schwarze Walnuss-Pfefferjus

Rhabarber | Himbeere | Litchi
gefüllte Mandelmousse mit Himbeer-Litschikern
pochierter Rhabarber | gebackener Estragon Madeleine
Estragon-Pistazieneis

Menüpreis € 145

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.

Weinbegleitungen

Unsere Menüs servieren wir gerne mit den passenden Weinbegleitungen.

Bei der Bronzevariante handelt es sich um eine alkoholfreie Begleitung aus verschiedenen Saftmanufakturen.

Mit der silbernen Begleitung liegt der Fokus auf regionalen Weinen.

Die Goldvariante begleitet Ihr Menü mit internationalen sowie regionalen Weinen der Spitzenklasse, mit der ein oder anderen Rarität.

Ihr Tobias Schmitt