

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Europäischen Hummer

- konfiert & Salat -

weißer Spargel | Erbsencreme | klares Tomatengelee
Estragon-Erbsenkresseemulsion | weißes Spargeleis

Gebratener Petersfisch mit Kapern-Limettenaioli und Kartoffelcrunch

gebratene Artischocke | Fenchelsalat
Pimenton de la Vera Espuma | Pernodschaum

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

Bayerischer Maibockkrücken mit Fichten-Pinienkernkruste aus Bad Wörishofen

geräucherte gelbe Bete | gebratene Mini-Navetten
gelbe Bete-Chicorée-Chutney | eingeweckte Fichtentriebe
Marillenessigjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Kalamansi-Parfait mit Italienischer Meringue

gesalzene Nougatcreme | marinierte Himbeeren | Pistazienchantilly
gebackenes Zitronenmadeleine | Baileyseis

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 Apfelperlen
grüne Sauce Käutersud | Rettichkresseeis

Gebratener Kaisergranat mit Pernodemulsion und Fenchelpollen

eingelegte Bundmöhre | Fenchelsalat | Gewürzkarottencreme
eingelegte Grapefruit | Pernodschaum

Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen

weißer Spargel | Saubohnencoulis | Hollandaise Espuma
Zitronenbitterschaum

Morchelravioli mit salziger Haselnusscreme und Artischockencrunch

gebratene Artischocken | Morchelcreme | Artischockenschaum
Schalottenjus

U.S. Nebraska Gold Label Beef

- gegrilltes Roastbeef vom Green Egg mit Balsamico-
Schalottenkruste und glasierten Ochsenchwanzpralinen -
auf Salz gegarte Tropea Zwiebel | glasierte Cipolline Borettane
gebratene Pfifferlinge | Urwaldpfefferjus

Käse von Maitre Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Erdbeeren vom Obsthof am Steinberg

gefüllte Mandelmousse mit Himbeer-Litschikern
pochierter Rhabarber | gebackenes Estragonmadeleine
Estragon-Pistazieneis

4-Gang Menü € 160

5-Gang Menü € 175

6-Gang Menü € 190

7-Gang Menü € 200

Spargelhauptgang

Secreto vom Spanischen Iberico LaMila

gegrillter weißer Spargel | Artischockencreme | gebratene Pfifferlinge
Kartoffel-Spargelespuma | Gremolatajus

Vegetarisches Menü

Gelbe Bete

in Salz gegarte gelbe Bete | Mini-Navetten
gelbe Bete-Chicorée-Chutney | geröstete Langueta Mandel
grünes Kresseis

Sanft gegartes Eigelb von Ochsenschlägers Junghennen

weißer Spargel | Saubohnencoulis | Hollandaise Espuma
Zitronenbitterschaum

Zwiebelgewächse

auf Salz gegarte Tropea Zwiebel | Cipolline Borettane
gegrillter Frühlingslauch | fermentierte Schalottencreme
Röstzwiebeljus

**Morchelravioli mit salziger Haselnusscreme
und Artischockencrunch**

gebratene Artischocken | Morchelcreme | Artischockenschaum
schwarze Walnuss-Pfefferjus

Erdbeeren vom Obsthof am Steinberg

gefüllte Mandelmousse mit Himbeer-Litschikern
pochierter Rhabarber | gebackenes 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.

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