

# 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