

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Tranchen vom Ora King Lachs mit Schweizer Oona Kaviar N°103 traditionell

eingelegter Rettich | Gurkenchutney
Austernkraut-Gurkensud | Pastiseis

Gegrillte Tristan Languste mit Zitronen-Krustentieremulsion

Fenchelcreme | Paprika-Tomatenchutney
Sauce Choron Espuma | Vadouvanschaum

Kaninchentee

- gebratener Rücken und gefüllter Kaninchenbauch -
Petersilienwurzel | Ofenlauch | gebratene Pfifferlinge

Französisches Lamm aus Quercy

Gebratener Rücken mit Kräuterkruste | glasierte Zunge
Aubergine | Rote Bete | violette Zwiebel | PX Essigjus

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

Roh mariniertes Kaisergranat

Tomate | grüne Gazpacho | Burrataeis

Petersfisch mit Basilikum-Zitronenemulsion

gebratene Artischocke | Fenchelsalat
Pimenton de la Vera Espuma | Pernodschaum

Purple Rain

Stampf von Ochsenschläger's blauen Erdäpfeln
gelbe Bete | Gewürzkarotte | Karotten-Limettenschaum |
Vadouvanjus

Secreto vom Spanischen free range Iberico LaMila auf dem Green Egg gegrillt

Brokkoli | weiße Bohnen | Piquillo | schwarze Olive
Paprika-Bohnenkrautjus

Jack's Creek Black Angus MS 5+

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

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Pecannussmousse

- Gefüllt mit Brombeere -

marinierte Beeren | dunkle Nougatcreme
gebackenes Estragonmadeleine | Estragon-Pistazieneis

4-Gang Menü € 160

5-Gang Menü € 175

6-Gang Menü € 190

7-Gang Menü € 200

Alternativer Hauptgang

Gebratener Steinbutt mit Gremolatabutter und Salzzitrone
Artischocke | Spinat | lila Kartoffelstampf | gebratene Pfifferlinge
Béarnaise Espuma | Champagnerschaum

Vegetarisches Menü

Gebrannte Schmorgurke
eingelegte Senfkörner | Schafskäseeis | Austernkraut-Gurkensud

Salatherzen vom Green Egg
marinierte Wassermelone | getrocknete San Marzano Tomaten
Tomberries | grünes Gazpachoeis | Wassermelonen-Tomatensud

Zwiebelgewächse
auf Salz gegarte Tropea Zwiebel | Cipolline Borettane
gebratene Pfifferlinge | fermentierte Schalottencreme |
Röstzwiebeljus

Purple Rain
Stampf von Ochsenschläger's blauen Erdäpfeln
gelbe Bete | Gewürzkarotte | Karotten-Limettenschaum |
Vadouvanjus

Pecannussmousse
- Gefüllt mit Brombeere -
marinierte Beeren | dunkle Nougatcreme
gebackenes Estragonmadeleine | 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