

Roots

Die Wurzeln des Kochens

King Crab mit Imperial Golden Queen Kaviar

Kohlrabi | Apfel | geröstete Milch | Portulak | Beurre Blanc Eis

Bretonischer Steinbutt mit geräuchertem Knochenmark

Lauch | Purple Rain Kartoffelstampf
Algenbutter Espuma | Sauerkrautschaum

Gebratener Carabinero mit glasiertem Kalbszungenröllchen

Quitten-Kürbischutney | pikanter Sauce Choron Espuma
Quitten-Krustentierschaum

Gebratener Rehrücken mit Fichten-Pistazienkruste

Rote Bete | Essigzwetschgen | fermentierte Zwiebelcreme
Rote Bete-Pflaumenweinjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Kalamansi Parfait mit Italienischer Meringue

gesalzene Nougatcreme | marinierte Himbeeren | Pistazienchantilly
gebackene Zitronen Madeleines | 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 Ochsenschlägers 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

US Prime Beef

- Roastbeef vom Green Egg mit Balsamico-Schalottenkruste und glasierter Ochsenchwanzpraline -

auf Salz gegarte Tropea Zwiebel | glasierte Cipolline Borettane
gebratene Pfifferlinge | Urwaldpfefferjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Gefüllte Pecannussmousse

marinierte Beeren | dunkle Nougatcreme
gebackene Estragon Madeleines | Estragon-Pistazieneis

4-Gang Menü € 160

5-Gang Menü € 175

6-Gang Menü € 190

7-Gang Menü € 200

Alternativer Hauptgang

Gebratene Miéral Entenbrust mit Apfelwein-Gewürzlack

Artischocke | Topinambur | gebratene Pfifferlinge
fermentierte Schalottencreme | Senfkörner-Schalottenjus

Vegetarisches Menü

Gebrannte Schmorgurke

eingelegte Senfkörner | Schafskäseis | 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 Ochsenschlägers blauen Erdäpfeln
gelbe Bete | Gewürzkarotte | Karotten-Limettenschaum
Vadouvanjus

Gefüllte Pecannussmousse

marinierte Beeren | dunkle Nougatcreme
gebackene Estragon Madeleines | Estragon-Pistazieneis

Menüpreis € 145

Meine Philosophy

„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