

Roots

Die Wurzeln des Kochens

King Crab mit N25 Oscietra Kaviar

Kohlrabi | Apfel | geröstete Milch | Beurre Blanc Eis

Gebratener Heilbutt mit schwarzer Trüffelkruste

Wirsing | Sellerie
getrüffelter Räucherspeck Espuma | Chablissauce

Zweierlei vom Deutschen Milchkalb

- gebackenes Kalbsbries und sanft gegarte Kalbszunge -
Artischocke | Grünkohlchips | weißer Trüffel
getrüffelte Kalbsjus

Gebratener Rehrücken mit Pistazien-Fichtenkruste

Schwarzwurzel | Spitzkohlröllchen | eingemachte Cranberries
Pilz-Briocheknödel | Pfefferjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Haselnussmousse mit Apfel-Karamell-Kern

pochierte Ananasrenette | gesalzene Nougatcreme
geeiste Baileyscreme | gebackene Schokoladenerde
Zartbitterschokoladensorbet

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

Zweierlei von der Lachsforelle

- gebeizte Tranchen und roh mariniertes Tatar -
gerösteter Blumenkohl | Blumenkohl-Mandelsalat
Bergamotte-Blumenkohl Eis

Gebratener Carabinero mit Kalbszunge und Quitte

Kürbis Chutney | pikanter Sauce Choron Espuma
Vadouvan-Krustentierschaum

Steinpilz-Maronen Ravioli

gesalzene Haselnusscreme | auf Salz gegarte Tropea Zwiebel
Zwiebel Chutney | gebratene Pilze | getrüffelter Maronenschaum
Schalottenjus

Étouffée Taubenbrust vom Green Egg

Aubergine | Lauch | eingemachte Cipolline Borettane
fermentierte Knoblauchcreme | Sternanis-Gewürzjus

US Prime Beef

- Roastbeef mit Trüffelkruste und glasierter Ochsenchwanzpraline -
Topinambur | Rote Bete | eingemachte Cranberries
getrüffelter Béarnaise Espuma | Trüffeljus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Gefüllte Pekannussmousse

marinierte Beeren | dunkle Nougatcreme
gebackene Estragon Madeleines | Estragon-Pistazien Eis

4-Gang Menü € 160

5-Gang Menü € 175

6-Gang Menü € 190

7-Gang Menü € 200

Alternativer Hauptgang

Bretonischer Seeteufel mit Fenchelkruste

Fenchelsalat | weiße Bohnen | geschmorte Paprika | Schwertmuschel
Safran-Zitronen Espuma | Chorizo-Muschelsud

Vegetarisches Menü

Kürbis | Bete | Mandel

eingelegter Kürbis | geräucherte Bete | geröstete Langueta Mandel
Kürbis Eis

Steinpilz-Maronen Ravioli

gesalzene Haselnusscreme | auf Salz gegarte Tropea Zwiebel
Zwiebel Chutney | gebratene Pilze | getrüffelter Maronenschaum
Schalottenjus

Kohl | Schwarzwurzel

gefüllte Wirsingröllchen | glasierte Schwarzwurzel
Schwarzwurzelschaum | Kohljus

Topinambur | Sellerie | Trüffel

ofengerösteter Sellerie | Topinamburcreme | gebratene Rosenkohlblätter
fermentierter Knoblauch | Trüffeljus

Gefüllte Pekannussmousse

marinierte Beeren | dunkle Nougatcreme
gebackene Estragon Madeleines | Estragon-Pistazien Eis

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