

Roots

Die Wurzeln des Kochens

Lachsforelle

- sanft gegart -

Rote Bete | Petersilie | Meerrettich

Wolfsbarsch

- auf der Haut gebraten -

Meeresspargel | Brokkoli | Chorizo | Olive
mediterrane Paprika-Pernodschaum

Milchkalb

- glasiertes Kalbsbries | gelierte Kalbszunge -

Zwiebel | Austernpilz | Liebstöckel Emulsion | Portwein-Essigjus

US Prime Beef

- gegrilltes Roastbeef vom Green Egg -

Sellerie | gegrillter Frühlingslauch | Pfifferlinge | Urwaldpfefferjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Himbeer und Jasminblüte

Himbeer-Rhabarbermousse | Jasminblüten Chantilly
weißes Schokoladen-Mandel Eis

4-Gang Menü € 160

- ohne Milchkalb und Käse -

5-Gang Menü € 175

- ohne Käse -

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

Gelbschwanzmakrele

- gebeizte Tranchen | roh mariniertes Tatar -
Gurke | Avocado | Jalapeño | Ginger Beer

Mahi Mahi

- gebraten -
Blumenkohl | Kohlrabi | Kaviar | Haselnuss | Zitronenbitterschaum

Languste

- gebraten -
Gewürzkarotte | Tomatillo | Piment d'Espelette | Tomaten-Krustentier Eis

Aubergine

- gedämpft | gebraten | mit Jus glasiert -
Lauch | Holzkohle Öl | Pecorinonocken | Kardamom-Salzzitronenjus

Ibérico

- gegrilltes Secreto vom Green Egg -
grüne Bohnen | Lardo di Colonnata | Rote Bete | Fenchel
Anis-Gewürzjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Matcha | Passionsfrucht | Yakult *Original*

Ananas | Passionsfruchtparfait | Matcha | Yakult *Original* Eis

4-Gang Menü € 160

- ohne Languste, Aubergine und Käse -

5-Gang Menü € 175

- ohne Languste und Käse -

6-Gang Menü € 190

- ohne Käse -

7-Gang Menü € 200

Alternativer Hauptgang

- to share -

Deutsches Dry Aged T-Bone Steak

- 21 Tage am Knochen gereift -

Artischocke | Brokkoli | Austernpilze | Pecorinonocken | Gremolatajus

+ 15 € pro Person

Vegetarisches Menü

Couscous

- handgerollt -

bunte Tomate | Avocadomousse | Macadamia
Ziegenkäse Eis

Rote Bete

Petersilienwurzel | Grüne Soße | Meerrettich Eis

Karotte

Chicorée | Fenchel | Karottenschaum

Aubergine

- gedämpft | gebraten | mit Jus glasiert -
Lauch | Holzkohle Öl | Pecorinonocken
Kardamom-Salzzitronenjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Himbeer und Jasminblüte

Himbeer-Rhabarbermousse | Jasminblüten Chantilly
weißes Schokoladen-Mandel Eis

4-Gang Menü € 145

- ohne Rote Bete und Käse -

5-Gang Menü € 160

- ohne Käse -

6-Gang Menü € 165

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