

Meine Philosophie

„From Roots to Blossom“

- Klassik und Moderne in einem Menü vereint -

“**Roots**“ beschreibt die Wurzeln der klassischen Küche und ist maßgeblich das Fundament der Küche. Intensive Saucen und Essenzen prägen die Gerichte und werden auf traditionelle Art und mit hohem Zeitaufwand hergestellt.

“**Blossom**“ steht für die Moderne in der Küche. Cremes und Pürees werden komplett ohne Molkereiprodukte hergestellt und mit hochwertigen Ölen emulgiert. Durch die sehr geringe Verwendung von Industriezucker sind die Desserts harmonisch leicht und keineswegs prägnant süß. Somit wurden wir bereits 2022 vom Gault & Millau zum “Patissier des Jahres“ ausgezeichnet.

Wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind!

Ihr

Tobias Schmitt

mit Team

Menü

Foie Gras

schwarzer Trüffel | Graham's Portwein | Salzbuttermbricche

King Crab

Kürbis | Feldsalat | Grapefruit

Black Cod

Rote Bete | Apfel | Sauerkraut Beurre Blanc

Languste

Paprika | Karotte | Vadouvan | Fenchel

Taube

Zwiebel | Balsamico-Feigenchutney | Marone | Shisojus

Reh

Schwarzwurzel | Wirsing | Steinpilze | Pfefferjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Pochierte Williams Christ Birne

gefüllte Karamellmousse | Cranberry | Pekannuss-Nougat | Champagner Bratbirne

4 Gang Menu 160 €

- ohne King Crab, Languste, Taube, Käse -

5 Gang Menu 175 €

- ohne King Crab, Taube, Käse -

6 Gang Menu 190 €

- ohne King Crab, Käse-

7 Gang Menu 200 €

- ohne Käse -

8 Gang Menu 210 €

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder besonderen Ernährungsformen sprechen Sie uns gerne an.

A la carte

Foie Gras von Nivo

schwarzer Trüffel | Graham's Portwein | Salzbuttermbricoche
65 €

King Crab

Kürbis | Feldsalat | Grapefruit
78 €

Black Cod

Rote Bete | Apfel | Sauerkraut Beurre Blanc
42 €

Tristan Languste

Paprika | Karotte | Vadouvan | Fenchel
52 €

Taube

Zwiebel | Balsamico-Feigenchutney | Marone | Shisojus
48 €

Reh

Schwarzwurzel | Wirsing | Steinpilze | Pfefferjus
52 €

US Prime Roastbeef

Topinambur | Rote Bete | Sauce Béarnaise Espuma | Trüffeljus
68 €

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf
25 €

Pochierte Williams Christ Birne

gefüllte Karamellmousse | Cranberry | Pekannuss-Nougat | Champagner Bratbirne
25 €

Bei Unverträglichkeiten, Allergien oder besonderen Ernährungsformen sprechen Sie uns gerne an.