

## 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 „Pâtissier des Jahres“ ausgezeichnet.

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

Ihr

Tobias Schmitt

mit Team

## Menü

---

### Foie Gras

- Belgien -

schwarzer Trüffel | Graham's Portwein | Salzbuttermbricoche

### Hummer

- Frankreich -

Kürbis | Feldsalat | Bergamotte

### Heilbutt

- Frankreich -

Wirsing | Traube | Speck | Champagnerschaum

### Jakobsmuschel

- Frankreich -

Artischocke | Spinat | Marone | Trüffel-Muschelschaum

### Wachtel

- Europa -

Schwarzwurzel | Radicchio Rosso di Treviso | fermentierte Zwiebel  
Portwein-Schalottenjus

### Reh

- Bayern -

Rote Bete | Rosenkohl | Cranberry | Wildgewürzjus

### Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

### Original Beans Schokolade

eingelegte Physalis | Orangen-Schokoladencreme | Grand Manier | Physaliseis

4 Gang Menu 160 €

- ohne Hummer, Jakobsmuschel, Wachtel, Käse -

5 Gang Menu 175 €

- ohne Jakobsmuschel, Wachtel, Käse -

6 Gang Menu 190 €

- ohne Jakobsmuschel, 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 €

### Hummer

Kürbis | Feldsalat | Grapefruit  
62 €

### Heilbutt

Wirsing | Traube | Speck | Champagnerschaum  
48 €

### Jakobsmuschel

Artischocke | Spinat | Marone | Trüffel-Muschelschaum  
74 €

### Wachtel

Schwarzwurzel | Radicchio Rosso di Treviso | fermentierte Zwiebel | Portwein-Schalottenjus  
42 €

### Reh

Rote Bete | Rosenkohl | Cranberry | Wildgewürzjus  
56 €

### US Prime Roastbeef

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

### Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf  
25 €

### Original Beans Schokolade

eingelegte Physalis | Orangen-Schokoladencreme | Grand Manier | Physaliseis  
25 €

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