

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

Hamachi

Gurke | Rettich | Fingerlime | Ginger Beer Eis

Kaninchen

Topinambur | Treviso Tardivo | getrüffeltes Topinambureis

Black Cod

Kohlrabi | Apfel | Speck | Fischfumet

Languste

Kürbis | Paprika | Kumquat

Milchkalb & Trüffel

Bries | Zunge | Schwarzwurzel | Birne | Walnuss

Challans Ente

Sellerie | Rote Bete | Rosenkohl | Wacholderjus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Blutorange

geeiste Blutorangenespuma | Jasminblüte | weißes Schokoladen-Mandeleis

4 Gang Menu 160 €- ohne Kaninchen, Languste, Kalb, Käse -

5 Gang Menu 175 €- ohne Languste, Kalb, Käse -

6 Gang Menu 190 €- ohne Languste, 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

Hamachi

Gurke | Rettich | Fingerlime | Ginger Beer Eis

38 €

Black Cod

Kohlrabi | Apfel | Speck | Fischfumet

48 €

Kaninchen

Topinambur | Treviso Tardivo | getrüffeltes Topinambureis

42 €

Languste

Kürbis | Paprika | Kumquat

74 €

Milchkalb & Trüffel

Bries | Zunge | Schwarzwurzel | Birne | Walnuss

48 €

Challans Ente

Sellerie | Rote Bete | Kohl | Wacholderjus

56 €

US Prime Roastbeef

Zwiebelgewächse | rotes Zwiebelchutney | Pilze | Sauce Béarnaise Espuma | Trüffeljus

68 €

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

25 €

Blutorange

geeiste Blutorangenespuma | Jasminblüte | weißes Schokoladen-Mandeleis

25 €

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