

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

Färöer Lachs

weißer Spargel | Rettich | Frankfurter grüne Kräuter

Heilbutt & Imperial Kaviar golden Queen

Lauch | Eigelb | Kartoffelcreme | Beurre Blanc

Languste und Schweinebauch

Paprika | Süßkartoffel | Buddhas Hands

Milchkalb & Trüffel

Bries | Zunge

Kohlrabi | Morchel | Bärlauch | Trüffeljus

Wachtel

Sellerie | Rote Bete | Foie Gras | Banyuls Jus

Jack Creek Wagyu MS 5+

Aubergine | Roscoff-Zwiebel | fermentierter Pfeffer Jus

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

Rhabarber

Pistazie | Holunder | Matcha Eis

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

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

6 Gang Menu 190 €- ohne Wachtel, 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

Färöer Lachs

weißer Spargel | Rettich | Frankfurter grüne Kräuter

38 €

Heilbutt & Imperial Kaviar golden Queen

Lauch | Eigelb | Kartoffelcreme | Beurre Blanc

52 € | 75 € als Hauptgang mit 5g Kaviar

Languste und Schweinebauch

Paprika | Süßkartoffel | Buddhas Hands

62 €

Milchkalb & Trüffel

Bries | Zunge

Kohlrabi | Morchel | Bärlauch | Trüffeljus

48 €

Wachtel

Sellerie | Rote Bete | Foie Gras | Banyuls Jus

46 €

Jack Creek Wagyu MS 5+

Aubergine | Roscoff-Zwiebel | fermentierter Pfeffer Jus

68 €

Seezunge

weißer Spargel | Bärlauch | Portulak | Champagner-Spargelschaum

82 €

Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

25 €

Rhabarber

Pistazie | Holunder | Matcha Eis

25 €