

# Roots

Die Wurzeln des Kochens

## **Gänsestopflebermousse von Georges Bruck auf Tatar vom Deutschen Rinderfilet**

Gewürztraminergelée, getrüffelte Mayonnaise, Eigelbcreme,  
Vinschgauer Brotchip

## **Konfierter Europäischer Hummer**

Gewürzkarotte, Chutney von grünen Tomaten, Erbsen,  
Vadouvan-Bisque

## **Glasiertes Kalbsherzbries aus dem Elsass**

gebratene Pied de Mouton, Essigzwiebeln, Pilzcreme, Banyulsjus

## **Ochsenschlägers Schwarzfederhuhn**

**- gebratene Brust und gebackenes Keulenragout -**

gepickelte Kürbisscheiben, Kürbispüree, eingelegte Kapstachelbeere,  
lila Kartoffeln, Oliven-Kakoabohnenjus

## **Käse von Maître Affineur Waltmann**

hausgemachter Feigensenf

## **Pochierte Williams Christ Birne**

salzige Karamellcreme, Macadamianuss, Roqueforteis

**4-Gang Menü € 110**

(ohne Hummer & Käse)

**5-Gang Menü € 120**

(ohne Hummer)

**6-Menü Menü € 130**

**“To share”**

## **Gebratenes Kalbskotelett mit Schalottenbutterkruste**

gebratene Petersilienwurzel, gebratene Pied de Mouton, Ofenlauch,  
Grießnocke, Gremolatajus

(gerne können Sie dieses Gericht gegen den Menühauptgang austauschen)

# Blossom

Leichte, moderne & zeitgemäße Küche

## Saibling Escabeche

Spitzkohl, grüner Apfel, Kohlrabi, Saiblingskaviar, Weizengrasöl

## Gebratener Seeteufel mit Serranocrunch

Blumenkohl, Blumenkohlcreme, BBQ Mayonnaise,  
Chorizo-Krustentiersauce

## Warmes Eigelb von Paolo Parisi

Sellerieespuma, Buchenpilze, Röstzwiebelcrunch, Pilzvelouté

## Pigeonneaux de Racan

- gebratene Taubenbrust und Keulenpraline -

in Salz gegarte Rote Bete, Feigenkompott, Senfkörner-Essigjus

## Irishes John Stone Dry Aged Roastbeef

Topinambur, gebratene Pied de Mouton, eingelegte Essigzwiebeln,  
Schalottenjus

## Käse von Maître Affineur Waltmann

hausgemachter Feigensenf

## Pochierte Ananasrenette vom Obsthof am Steinberg

glasierte Maronen, Nougatcreme, Gewürzcrumble, Nusseis

### 4-Gang Menü € 110

(ohne Seeteufel, Taube & Käse)

### 5-Gang Menü € 120

(ohne Seeteufel & Käse)

### 6-Menü Menü € 130

(ohne Seeteufel)

### 7-Gang Menü € 140

## “To share“

## Gebratenes Kalbskotelett mit Schalottenbutterkruste

gebratene Petersilienwurzel, gebratene Pied de Mouton, Ofenlauch,  
Grießnocke, Gremolatajus

(gerne können Sie dieses Gericht gegen den Menühauptgang austauschen)

# Vegetarisches Menü

## Ochsenschlägers Topinambur

eingelegte Birne, Zedernkerne, Trüffelvinaigrette

## Warmes Eigelb von Paolo Parisi

Sellerieespuma, Buchenpilze, Röstzwiebelcrunch, Pilzvelouté

## Gebratene Ricottanocken

Gewürzkarotte, Chicorée, Gelbe Bete, Curryschaum

## Pilzravioli

Artischockenspalten, Spinat, getrüffelter Artischockensud,  
Nusschaum

## Pochierte Ananasrenette vom Obsthof am Steinberg

glasierte Maronen, Nougatcreme, Gewürzcrumble, Nusseis

Menüpreis € 90

Gerne bieten wir für unsere Menüs auch eine Weinbegleitung mit ausgewählten regionalen und internationalen Weinen an.

# 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.

### "To share"

Unser Gericht für zwei Personen wird direkt am Tisch tranchiert und zusammen mit korrespondierenden Beilagen zum Teilen serviert.

Ihr Tobias Schmitt