EXTRAZEIT-MENÜ

Hummerschaumsuppe
Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

Hamachi-Kingfisch
Daikon, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

Ikejime Wolfsbarsch
Safran-Graupen-Risotto, Dashi

Taubenbrust Supreme
Gänseleber, Süßkartoffel, Steinpilz, Veilchen

Bienwald-Rehrücken
Waldfrüchte, Pilze, Kastaniengnocchi

Cheesecake Interpretation
Schokolade, Früchte, Kirsche, Muggefuck

oder

Käsevariation
Feigensenf, Früchte

3 Gang-Menü 70 €
Weinbegleitung 18 €

4 Gang Menü 85 €
Weinbegleitung 24 €

5 Gang Menü 110 €
Weinbegleitung 30 €

6 Gang Menü 138 Euro
Weinbegleitung 36 €

Erläuterungen auf der letzten Seite

JEDERZEIT

Vorspeisen

Freiland Feldsalat
Ziegenkäse, Nüsse 22 Euro

Pulpo
Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel 25 Euro

Rindercarpaccio
Rucola, Pesto, Trüffel 25 Euro

Gebratene Gänseleber
Apfel, Portweinjus, Brioche 28 Euro

Hauptgänge

Rumpsteak vom Angusrind
Trüffelbutter, Marktgemüse, Kastaniengnocchi 38 Euro

Barbarie Entenbrust
Pistazienkruste, Portweinzwiebel, Karamell, Süßkartoffel-Creme
Schupfnudeln 35 Euro

Loup de mer
Safran-Graupen-Risotto, Fenchel 32 Euro

Filet vom Angus Rind „Rossini“
Gänseleber, Trüffel, Marktgemüse, Gemüse-Kartoffel-Gratin 48 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Veganes Menü

Feldsalat
Früchte, Nüsse

Agnolotti
Butternutt-Kürbis, Trüffel

Geschmorte Feige
Bananen-Kokos-Eis

3 Gang Menü 59 Euro

Dessert

Cheesecake Interpretation
Schokolade, Früchte, Kirsche, Muggefuck 14 Euro

„Riesen“ Praline
Valrhona Schokolade, Tonkabohne, Sorbet 14 Euro

Geistreiches Sorbet (vegan)
Sorbet mit Obstbrand 9 Euro

Affogato
Espresso, Chai-Rahm-Eis 9 Euro

Käsevariation
Feigensenf, Früchte 16 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Vorspeisen

Feldsalat
Speck, Croutons, Hausdressing
15 Euro

Ceviche vom Lable Rouge Lachs
Avocado, Leche de Tigre
22 Euro

Kürbis Kokos Suppe
Kürbiskerne, Kastanien
12 Euro

Hauptgänge

Gänsebrust
Sous Vide gegart, Rotkohl,
Semmelknödel, Kastanien
42 Euro

Geschmortes Kalbsbäckchen
Rotkohl, Kartoffelpüree
30 Euro

Cordon Bleu vom Kalb
Rahmsoße, Kartoffelgratin
35 Euro

Medaillons vom Hirschrücken
Schupfnudeln, Marktgemüse
38 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang Überraschungsmenü
59,00 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Erläuterungen

Hamachi:
Ein für Sushi verwendeter Fisch aus der Familie der Stachelmakrelen.

Daikon:
Der japanische Rettich „Daikon“ oder Winterrettich ist milder und weniger scharf als die europäischen Rettichsorten.

Ponzu:
Eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird.

Miso:
Eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

Ikejime:
ist eine traditionelle japanische Methode zur humanen Tötung von Fischen. Durch einen präzisen Nadelstich ins Gehirn wird der Fisch sofort betäubt und getötet, gefolgt vom Zerstören des Rückenmarks, um Muskelkrämpfe zu verhindern. Dies stoppt die Milchsäurebildung, optimiert die Fleischqualität, Textur und Haltbarkeit.

Leche de tigre (Tigermilch):
ist die kräftige, marokkanisch-scharfe Marinade aus der peruanischen Küche, die als Basis für Ceviche dient und pur als erfrischender Shot getrunken wird.

Yuzu:
ist eine asiatische Zitrusfrucht, die vor allem in Japan, China und Korea angebaut wird. Sie ist bekannt für ihr einzigartiges Aroma, das die Säure einer Zitrone mit den süßen Noten von Mandarine und Grapefruit kombiniert.

Chorizo:
ist eine würzige, feste, grobkörnige, mit Paprika und Knoblauch gewürzte Rohwurst vom Schwein aus Spanien oder Portugal.

Agnolotti:
sind eine italienische Pastasorte, und zwar gefüllte Teigtäschchen aus der Region Piemont. Die Agnolotti werden im Unterschied zu Ravioli oder Tortelloni aus nur einem Teigstreifen gemacht. Dazu wird ein Nudelteig in Bahnen ausgerollt und die Füllung in kleinen Portionen darauf verteilt.