

## **Menü**

### **Pastinaken-Schaumsuppe**

gegrillte Jakobsmuschel, Tonkabohnen-Schaum, Tandoori-Masala-Karamell

### **Skrei - Eismeerkabeljau**

Rote Bete-Graupen-Risotto, Krustentierschaum

### **Bienwald Reh**

Schupfnudeln, Kastanien-Creme, Kakaoaromen

### **Roastbeef vom Angus-Rind**

Trüffelkruste, Kartoffel-Gemüse-Gratin

### **Geschmorte Feige**

Sabayone, Calamansi

3 Gang-Menü 47 Euro  
Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü 65 Euro  
Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü 83 Euro  
Weinbegleitung 30 Euro

## **Veganes Menü**

### **Feldsalat**

Sautierte Pilze, karamellisierte Nüsse

### **Pastinaken-Schaumsuppe**

Tonkabohnen-Schaum, Tandoori-Masala-Karamell

### **Spicy Linsengemüse**

Mango, Malz, Koriander

### **Geistreiches Sorbet**

Sorbet, Obstgeist

3 Gang Menü 37 Euro  
Weinbegleitung 19 Euro

4 Gang Menü 44 Euro  
Weinbegleitung 24 Euro

## Vorspeisen

### Kandeler Feldsalat

gegrillter Ziegenkäse **oder** gebratene Entenbrust, karamellierte Nüsse,  
Zwetschgen-Chutney

16,00 Euro

### Pastinaken-Schaumsuppe

gegrillte Jakobsmuschel, Tonkabohnen-Schaum, Tandoori-Masala-Karamell

10,00 Euro

### Taglierini

Trüffel, pochiertes Landei, Parmesan

19,00 Euro

### Hamachi - Gelbflossenmakrele

marinierter Fenchel, Miso, Ingwer, Erdnuss

18,00 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang-Überraschungs-Menü

45,00 Euro

## **Hauptgänge**

**Roastbeef vom Angus-Rind**  
Trüffelkruste, Kartoffel-Gemüse-Gratin  
30,00 Euro

**Skrei - Eismeerkabeljau**  
Rote Bete-Graupen-Risotto, Krustentierschaum  
28,00 Euro

**Bienwald Reh**  
Schupfnudeln, Kastanien-Creme, Kakaoaromen  
28,00 Euro

**Spicy Linsengemüse**  
Mango, Malz, Koriander  
20,00 Euro

**Lammhüfte**  
Sous vide gegart, Limonen-Gnocchi, Erbsen-Minze-Püree  
28,00 Euro

## **Dessert**

**Riesenpraline**  
Schoko, Mango, Kokos, Passionsfrucht, Nougat  
12,00 Euro

**Affogato**  
Espresso, Chai-Rahm-Eis  
8,00 Euro

**Geschmorte Feige**  
Sabayone, Calamansi  
12,00 Euro

## **Erläuterungen**

**Pastinake:**

Der Geschmack der vorwiegend im Winter geernteten Wurzeln ist süßlich-würzig, teilweise auch herb. Dieser erinnert an Karotten und Sellerie und ist dem der Petersilienwurzel ähnlich, nur milder.

**Tonkabohne:**

Frucht des Tonkabohnen-Baumes, leicht bitterer, der Vanille ähnlicher Geschmack

**Tandoori-Masala:**

Bestandteile des Tandoori Masala sind im Wesentlichen gemörserte Chilli, Kreuzkümmel und Koriandersamen.

In diesem Gericht mit Zucker im Karamell verarbeitet

**Taglierini:**

Feine Hartweizengries Pasta

**Miso:**

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

**Sabayon:**

Weinschaumcreme

**Calamansi:**

Oder Calamondinorange ist eine natürlich entstandene Hybride aus Mandarine und Kumquat