

EXTRAZEIT

Menü

I.

Butternut Kürbis Kokos Suppe

Jakobsmuschel, Zimt

II.

Hamachi-Kingfisch

Wakame, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

III.

Ikejime Wolfsbarsch

Gelbe Bete, Tintenfisch-Risotto, Dashi Museline

IV.

Taubenbrust Supreme

Entenleber, Topinambur, Steinpilzessenz, Sanddorn

V.

Geschmorte Feige

Feigenblatt Sorbet, Sabayone

3 Gang-Menü 70 Euro
Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü 85 Euro
Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü 110 Euro
Weinbegleitung 30 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang Überraschungsmenü
55,00 Euro

JEDERZEIT

Feldsalat

Speck und Croutons

10 Euro

Gratinierter Ziegenkäse

18 Euro

Butternut Kürbis Kokos Suppe

Jakobsmuschel, Zimt

18 Euro

Pulpo

Chorizo, Sudachi, Süßkartoffel

25 Euro

Fettes Brot

Kalbsbries, Trüffel

28 Euro

Rindercarpaccio

Trüffel, Parmesan

25 Euro

Bienwald-Rehrücken

Gnocchi, Kakao, Pilze, Tannenaroma

39 Euro

Trüffelpasta

Taglierini, Trüffel

30 Euro

Cordon bleu vom Kalb

Champignon Rahm, Pommes Dauphine

32 Euro

Angus Roastbeef

Trüffelbutter, Röstkartoffeln

32 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite



HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

Empfehlungen

Gänseleber Paté
Chutney, Brioche
28 Euro

Sous Vide gegarte Gänsebrust (butterzart)
Kastanien, Rotkohl, Serviettenknödel
39,00 Euro

Rinderfilet Rossini
Gänseleber, Trüffel, Röstkartoffeln
45 Euro

Vegan

Feldsalat
Croutons 10 Euro

Butternut Kürbis Kokos Suppe
Egerlinge in Tempura 12 Euro

Gefüllte Kartoffelklöße
Pilze, Gemüse 24 Euro

Dessert

Geschmorte Feige
Feigenblatt-Sorbet, Sabayone 14 Euro

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

Geistreiches Sorbet
Sorbet mit Obstgeist 9 Euro

Affogato
Espresso, Chai-Rahm-Eis 9 Euro

Käsevariation
Quitten-Zwiebel-Chutney, Früchte 16 Euro

Erläuterungen

Hamachi:

Ein für Sushi verwendeter Fisch aus der Familie der Stachelmakrelen.

Wakame:

ist eine Seetangart, die an den kalten, gemäßigten Küsten des nordwestlichen Pazifiks heimisch ist. Als essbare Meeresalge hat sie einen dezent süßen, aber unverwechselbaren und kräftigen Geschmack und eine seidige Textur

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.

Chorizo:

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

Sudachi:

kleine runde, grüne Zitrusfrucht aus Japan.

Ikejime:

ist eine Methode, Fische zu paralysieren bzw. zu töten, um die Qualität des Fleisches nicht zu beeinträchtigen

Dashi Mousseline:

Ist eine mit Fischsud und Sahne verfeinerte Hollandaise