

# 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

### Herbstsalat

Blattsalate, Nüsse, Früchte, 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

## Vegan

### Herbstsalat

Blattsalate, Früchte, Nüsse

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 paralisieren bzw. zu töten, um die Qualität des Fleisches nicht zu beeinträchtigen

**Dashi Mousseline:**

Ist eine mit Fischsud und Sahne verfeinerte Hollandaise