

EXTRAZEIT

Menü

I.

Curry-Kokos Suppe

Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

II.

Hamachi-Kingfisch

Daikon, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

III.

Seeteufel

Pancetta, Morchel-Graupen-Risotto, Dashi Mousseline

IV.

Taubenbrust Supreme

Entenleber, Topinambur, Steinpilzessenz, Sanddorn

V.

„Cheesecake“

Mandarinen Sorbet

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

Frühlingssalat

Grüner Spargel, Bärlauch Pesto und Früchte

10 Euro

Gratinierter Ziegenkäse und Früchte

18 Euro

Curry-Kokos Suppe

Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

18 Euro

Pulpo

Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel

25 Euro

Gebratene Gänseleber

Bratapfel, Portweinjus, Brioche

28 Euro

Bienwald-Rehrücken

Schupfnudeln, Kakao, Waldpilze, Topinambur, Tanne

39 Euro

Entenbrust

Pistazien-Rosmarin-Kruste, Süßkartoffelpüree, Portweinzwiebel

35 Euro



HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

Empfehlungen

Gänseleber Paté

Brioche, Quitten Chutney

28 Euro

Sashimi Thunfisch

Sesamkruste, gebratener Spargel

20 Euro

Angus Roastbeef oder schottischer Bio-Lachs

Bärlauchbutter, Stangenspargel, Salzkartoffeln, Pfeffer-Hollandaise

39 Euro

Kalbsbäckchen

Spargelgemüse, Polenta

28 Euro

Vegan

Frühlingssalat

Grüner Spargel, Bärlauch Pesto und Früchte

10 Euro

Curry-Kokos Suppe

Blumenkohl Falafel

12 Euro

Kartoffel-Gemüse-Ravioli

Gemüse, Morchel-, „Rahm“-Soße

24 Euro

Kandeler Stangenspargel

Salzkartoffeln, vegane Hollandaise

26 Euro

Dessert

„Riesen“ Praline

Valrhona Schokolade, Tonkabohne, Sorbet

14 Euro

Geistreiches Sorbet

Sorbet mit Obstbrand

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.

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.

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