

Menü

I.

Karotten-Ingwer Suppe
gebratene Jakobsmuschel, Zimt-Caramel

II.

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

III.

Taubenbrust Supreme vom Duwehof
Entenleber, Topinambur, Steinpilzessenz, Sanddorn

IV.

Skrei-Eismeerkabeljau
Pancetta, Rahmsauerkraut, Bouillonkartoffeln

V.

Savarin von Passionsfrucht
Kokoseis, Szechuanblüte

3 Gang-Menü mit Taube 75 Euro
3 Gang-Menü mit Skrei 65 Euro
Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü mit Taube 95 Euro
4 Gang Menü mit Skrei 85 Euro
Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü 120 Euro
Weinbegleitung 30 Euro

Vorspeisen

Frühlingshafter Blattsalat	
Orange, Nüsse	9 Euro
mit Elsässer Entenbrust	18 Euro
Karotten-Ingwer Suppe (vegan)	12 Euro
mit gebratener Jakobsmuschel, Zimt-Caramel	20 Euro
Taubenbrust Supreme vom Duwehof	
Entenleber, Topinambur, Steinpilzessenz, Sanddorn	28 Euro
- als Hauptgang	45 Euro
Hamachi-Kingfisch	
Daikon Rettich, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss	22 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang Überraschungsmenü
54,00 Euro

Hauptgänge

Bienwald Rehrücken Petersilienwurzel, Kakao, Pilze, Pflaume	35 Euro
Skrei-Eismeerkabeljau Pancetta, Rahmsauerkraut, Bouillonkartoffeln	35 Euro
Kalbsfilet vom Angusrind Schwarzwurzel, Gnocchi	38 Euro
Gratinierte Portobello Champignons (vegan) Pistazien, Kraut- und Rübengemüse	24 Euro

DESSERT

Passionsfrucht Savarin Kokoseis, Szechuanblüte	14 Euro
Nougat Parfait Dattel, Mandarinen Sorbet	14 Euro
Affogato Espresso, Chai-Rahm-Eis	9 Euro

Erläuterungen

Daikon Rettich:

Oder auch Winterrettich ist ein mild schmeckender Riesenrettich aus Ostasien

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.

Pancetta:

Die italienische Variante des Bauchspecks vom Schwein

Szechuanpfeffer:

im Deutschen auch japanischer Pfeffer, Chinesischer Pfeffer oder Anispfeffer, im Englischen auch Chinese prickly ash oder Sichuan Pepper genannt. Er liefert ein pikant schmeckendes Gewürz und ist nicht mit dem schwarzen Pfeffer verwandt. Der Name leitet sich von der zentralchinesischen Provinz Sichuan ab, wo er heimisch ist und gern in der Küche verwendet wird.

Boeuf Stroganoff:

Ist ein Gericht der russischen Küche aus sautierten Würfelchen oder Streifen der Spitze des Rinderfilets in einer säuerlich abgeschmeckten Soße, die Zwiebel, Essiggurke, Sauerrahm und Senf enthält.