

EXTRAZEIT-MENÜ

Hummerbisque

Jakobsmuschel, Orangen-Karamell

Hamachi-Kingfisch

Daikon, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

Ikejime Wolfsbarsch

Safran-Graupen-Risotto, Dashi

Taubenbrust Supreme

Gänseleber, Süßkartoffel, Steinpilz, Veilchen

Bienwald-Rehrücken

Waldfrüchte, Pilze, Schupfnudeln

Cheesecake 2.0

Schokolade, Mandarine

oder

Käsevariation

Feigensenf, Früchte

3 Gang-Menü 70 €

Weinbegleitung 18 €

4 Gang Menü 85 €

Weinbegleitung 24 €

5 Gang Menü 110 €

Weinbegleitung 30 €

6 Gang Menü 138 Euro

Weinbegleitung 36 €

JEDERZEIT

Vorspeisen

Frühlingsсалate
Gebackener Ziegenkäse, geröstete Nüsse, Früchte 19 Euro

Pulpo
Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel 25 Euro

Rindercarpaccio
Rucola, Pesto 22 Euro

Gebratene Gänseleber
Bratapfel, Portweinjus, Brioche 28 Euro

Hauptgänge

Rumpsteak vom Angusrind
Bärlauchbutter, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln 36 Euro

Barbarie Entenbrust
Pistazienkruste, Portweinzwiebel, karamellierte Süßkartoffel-Creme
Schupfnudeln 35 Euro

Loup de mer
Fenchel-Orangensalat, Safran-Graupen 32 Euro

Filet vom Angus Rind
Morcheln, Marktgemüse, Schupfnudeln 46 Euro

Veganes Menü

Frühlingssalate
geröstete Nüsse, Früchte

„Steak“ vom Daikon Rettich
Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln

Rhabarber-Salat
Bananen-Kokos-Eis

3 Gang Menü 49 Euro

Dessert

Cheesecake 2.0 Schokolade, Mandarine	14 Euro
„Riesen“ Praline Valrhona Schokolade, Spekulatius, Birne	14 Euro
Geistreiches Sorbet (vegan) Sorbet mit Obstbrand	9 Euro
Affogato Espresso, Chai-Rahm-Eis	9 Euro
Käsevariation Feigensenf, Früchte	16 Euro

Vorspeisen

Spargelcremesuppe
mit gebeiztem Bachsaibling
10 €

Gänseleber Paté
Brioche, Chutney
28 Euro

Hauptgänge

Filet vom Loup de mer
Stangenspargel, Hollandaise, Petersilienkartoffeln
36 Euro

Portion Pfälzer Stangenspargel
Hollandaise, Petersilienkartoffeln
26 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb
Stangenspargel, Hollandaise, Petersilienkartoffeln
36 Euro

Rumpsteak vom Angusrind
Stangenspargel, Hollandaise, Bärlauchbutter, Petersilienkartoffeln
40 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang Überraschungsmenü
55,00 Euro

Erläuterungen

Bisque:

ist eine geschmacksintensive pürierte Suppe, die aus Hummern und anderen Krustentieren gekocht wird.

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.

Dashi:

Ist ein japanischer Fischsud

Yuzu:

ist eine asiatische Zitrusfrucht, die vor allem in Japan, China und Korea angebaut wird. Sie ist bekannt für ihr einzigartiges Aroma, das die Säure einer Zitrone mit den süßen Noten von Mandarine und Grapefruit kombiniert

Chorizo:

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