

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, Kastaniengnocchi

Cheesecake Interpretation

Schokolade, Früchte, Kirsche, Muggefück

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

Blattsalate

Ziegenkäse, Früchte, Nüsse

19 Euro

Pulpo

Chorizo, Yuzu, Mango, Süßkartoffel

25 Euro

Rindercarpaccio

Rucola, Pesto, Trüffel

25 Euro

Gebratene Gänseleber

Apfel, Portweinjus, Brioche

28 Euro

Hauptgänge

Rumpsteak vom Angusrind

Trüffelbutter, Marktgemüse, Kastaniengnocchi

38 Euro

Barbarie Entenbrust

Pistazienkruste, Portweinzwiebel, Karamell, Süßkartoffel-Creme
Schupfnudeln

35 Euro

Loup de mer

Ratatouille, Rosmarinkartoffeln

32 Euro

Filet vom Angus Rind „Rossini“

Gänseleber, Trüffel, Marktgemüse, Gemüse-Kartoffel-Gratin

48 Euro

Veganes Menü

Blattsalate

Früchte, Nüsse

Agnolotti

Butternutt-Kürbis, Trüffel

Geschmorte Feige

Bananen-Kokos-Eis

3 Gang Menü 49 Euro

Dessert

Cheesecake Interpretation

Schokolade, Früchte, Kirsche, Muggefuck

14 Euro

„Riesen“ Praline

Valrhona Schokolade, Tonkabohne, Sorbet

14 Euro

Geistreiches Sorbet (vegan)

Sorbet mit Obstbrand

9 Euro

Affogato

Espresso, Chai-Rahm-Eis

9 Euro

Käsevariation

Feigensenf, Früchte

16 Euro

Vorspeisen

Gänseleber Paté

Chutney, Brioche

28 Euro

Ceviche vom Lable Rouge Lachs

Avocado, Leche de Tigre

22 Euro

Hokaido Kürbis Suppe

Kürbiskerne und Kürbisöl

12 Euro

Hauptgänge

Dry Aged Roastbeef

Trüffelbutter, Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

40 Euro

Cordon Bleu vom Kalb

Pfifferling, Rahmsoße, Kartoffelgratin

38 Euro

Medaillons vom Hirschrücken

Schupfnudeln, Pfifferlinge

38 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.

Ikejime:

ist eine traditionelle japanische Methode zur humanen Tötung von Fischen. Durch einen präzisen Nadelstich ins Gehirn wird der Fisch sofort betäubt und getötet, gefolgt vom Zerstören des Rückenmarks, um Muskelkrämpfe zu verhindern. Dies stoppt die Milchsäurebildung, optimiert die Fleischqualität, Textur und Haltbarkeit.

Leche de tigre (Tigermilch):

ist die kräftige, marokkanisch-scharfe Marinade aus der peruanischen Küche, die als Basis für Ceviche dient und pur als erfrischender Shot getrunken wird.

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.

Agnolotti:

sind eine italienische Pastasorte, und zwar gefüllte Teigtäschchen aus der Region Piemont. Die Agnolotti werden im Unterschied zu Ravioli oder Tortelloni aus nur einem Teigstreifen gemacht. Dazu wird ein Nudelteig in Bahnen ausgerollt und die Füllung in kleinen Portionen darauf verteilt.