

Menü

Spargelcremesuppe
Jakobsmuschel, Champagnerschaum, Orangen-Karamell

Kingfisch
Daikon, Ponzu, Miso, Erdnuss

Elsässer Barbarie Entenbrust
Chicorée, Lemon Haze Rauch, Honig

Pulpo
Chorizo, Spargel, Sudachi, Schwarzer Knoblauch

Kalbsfilet vom Angus Rind
Spargelgemüse, Morchel, Kartoffelgratin

Savarin von Zitrusfrüchten
Kokossorbet, Szechuanblüte

3 Gang-Menü mit Suppe 55 Euro

3 Gang-Menü mit Vorspeise 63 Euro

Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü mit Suppe und Zwischengang 72 Euro

4 Gang Menü mit Vorspeise und Zwischengericht 80 Euro

Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü mit Suppe, Vorspeise und Zwischengang 87 Euro

5 Gang Menü mit Vorspeise und zwei Zwischengerichten 95 Euro

Weinbegleitung 30 Euro

6 Gang Menü 105 Euro

Weinbegleitung 36 Euro

Veganes Menü

Spargel gegrillt
Baba Ghannudsch, Holunder

Spinat-Gries Strudel
Blattspinat, Topinambur

Rhabarbersorbet
Erdbeeren, Champagner, Holunder

3 Gang Menü 42 Euro
Weinbegleitung 18 Euro

Vorspeisen

Frühlingssalat
Ziegenkäseraviolo, Spargel, Früchte 18 Euro

Spargelcreme Suppe
gegrillte Jakobsmuschel, Champagnerschaum, Orangencaramel 12 Euro

Taubenbrust Supreme
Gebratene Entenleber, Topinambur, Morchel, Sanddorn 25 Euro

Kingfish
Daikon Rettich, Ponzu, Miso und Erdnusscreme 20 Euro

Pulpo
Chorizo, Spargel, Sudachi, schwarzer Knoblauch 20 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Hauptgänge

Filet vom Loup de mer auf der Haut gebraten, Safrangraupen, Fenchel, Hummerschaum	32 Euro
Elsässer Barbarie Entenbrust gegrillter Chicorée, Topinambur Püree, Lemon Haze Rauch, Honig	30 Euro
Kalbsfilet vom Angus Rind Kandler Spargel, Morchel Jus, Kartoffelgratin	35 Euro
Spinat-Gries Strudel (vegan) Blattspinat und Topinambur Püree	23 Euro

DESSERT

Zitrusfrüchte Savarin Kokossorbet, Szechuanblüte	12 Euro
RIESEN-Praline Valrhona Schokolade, Tonkabohne, Früchte, Chai	12 Euro
Affogato Espresso, Chai-Rahm-Eis	8 Euro
Honig Panna Cotta Valrhona Schokolade, Erdbeersorbet	12 Euro
Rhabarbersorbet (vegan) Champagner, Erdbeeren, Holunder	10 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Erläuterungen

Ponzu:

Ist eine Würzsauce auf Basis von Zitrusfrüchten, die in der japanischen Küche verwendet wird

Miso:

Ist eine Paste aus Sojabohnen, Salz und verschiedenen Getreide-Sorten. Es wird in der Herstellung Gerste, aber auch Reis verwendet.

Daikon Rettich:

Oder auch Winterrettich ist ein mild schmeckender Riesenrettich aus Ostasien

Lemon Haze:

Super Lemon Haze ist für ihr intensives, Limonen-artiges Aroma und einem CBD-Gehalt von **max. 20%** (sowie einem THC-Gehalt von unter 0,0%) weltbekannt. Die Blüte ist genauso, wie sie riecht: absolut faszinierend!

Sudachi:

Ist eine runde, grüne und kleine Zitrusfrucht aus Japan.

Szechuan Pfeffer Blüte:

Die Blüte des Szechuan Pfeffers. Der Pfeffer liefert ein pikant schmeckendes Gewürz und ist nicht mit dem Schwarzen Pfeffer verwandt

Baba Ghannudsch:

Ist ein arabisches Gemüse aus gegrillten und gehäuteten Auberginen, mit Sesampaste und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft gewürzt. Vor dem Servieren wird noch ein Schuss Olivenöl hinzugegeben.

Schwarzer Knoblauch:

Ist gereifter (umgangssprachlich fermentierter Knoblauch) violetter Knoblauch. Zur Reifung werden die Knollen in eine spezielle Reife-Kammer gegeben. Der Schwefel im Knoblauch wird abgebaut, dadurch gehen die Schärfe und der unangenehme Geruch verloren.

Das macht die schwarzen Knollen so gut verträglich für Magen und Darm und hinterlässt keinen Knoblauchatem.