

EXTRAZEIT

Menü

I.

Purple Curry Suppe
Wildfang Garnele, Koriander

II.

Hamachi-Kingfisch
Wakame, Ponzu, Miso, Ingwer, Erdnuss

III.

Tataki Ikejime Wolfsbarschfilet
Gelbe Bete, Risotto von schwarzem Reis, Sauce Mouseline

IV.

Taubenbrust Supreme von Miral
Entenleber, Topinambur, Steinpilzessenz, Sanddorn

V.

„Cheesecake“
grüner Apfel-Sorbet

VI.

Käsedessert
ausgewählte Rohmilchkäse

3 Gang-Menü 75 Euro
Weinbegleitung 18 Euro

4 Gang Menü 92 Euro
Weinbegleitung 24 Euro

5 Gang Menü 120 Euro
Weinbegleitung 30 Euro

6 Gang Menü 132 Euro
Weinbegleitung 36 Euro

JEDERZEIT

Sommersalate

Wolfsbarsch, auf der Haut gebraten
Wildkräuter, frische Früchte, Rohkostsalate 20 Euro

Purpel Curry Suppe

Garnele, Koriander 17 Euro

Pulpo

Chorizo, Mango, Sudachi, Süßkartoffel 25 Euro

Rindercarpaccio

Sommertrüffel, Parmesan, Rucola 23 Euro

Bienwald-Rehrücken

Petersilienwurzel, Gnocchi, Kakao, Pilze, Pflaume, Tannenaroma 39 Euro

Wolfsbarschfilet

Taglierini, Hummerschaum 35 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffelsalat, Preiselbeeren 28 Euro

Angus Rinderfilet Surf und Turf

Wildfang Garnele, Gnocchi 45 Euro

Erläuterungen auf der letzten Seite

Vegan

Sommersalate

Wildkräuter, frische Früchte, Rohkostsalate 10 Euro

Purple Curry Suppe

Egerlinge in Tempura, Koriander 12 Euro

Gefüllte Kartoffelklöße

Pilze, Pistazie 24 Euro

oder für Unentschlossene:

3 Gang Überraschungsmenü
54,00 Euro

Dessert

„Cheesecake“

grüner Apfel-Sorbet 14 Euro

„Riesen“ Praline

Tonkabohne, Sorbet 14 Euro

Affogato

Espresso, Chai-Rahm-Eis 9 Euro

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse 16 Euro

HEUTE

Gänseleber Paté
Chutney, Brioche
28 Euro

Roastbeef vom Angus Rind
Café de Paris Butter, Röstkartoffeln
35 Euro

Erläuterungen

Wakame:

ist eine Seetangart, die an den kalten, gemäßigten Küsten des nordwestlichen Pazifiks heimisch ist. Als essbare Meeresalge hat sie einen dezent süßen, aber unverwechselbaren und kräftigen Geschmack und eine seidige Textur

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:

auch Ike Jime (japanisch 活け締め), ist eine Methode, Fische zu paralysieren bzw. zu töten, um die Qualität des Fleisches nicht zu beeinträchtigen.

Tataki:

eine japanische Garmethode, bei der der Fisch kurz angebraten und dann innen roh serviert wird.

Sauce mousseline:

ist eine zur klassischen französischen Küche gehörige, durch Zugabe von Schlagsahne verfeinerte Variante der Holländischen Sauce