

Feix⁺

Zander | Erdapfel | Salzzitrone

Zander aus der Nordsee mit Erdapfel, eingelegter Salzzitrone und Zitronenmarmelade in einem Röstkartoffelsud.

klein 29 € | regulär 39 € statt einem Gang im Menü + 19 €

Wachtel | Erbsen | Holunderblüte

Die Wachtel aus Frankreich ist an der Karkasse gegart. Die gebackenen Keulen und die gebratene Wachtelbrust werden mit glasierten Erbsen, Erbsenkresse und frischen Holunderblüten zubereitet.

klein -- | regulär 49 € statt einem Gang im Menü + 19 €

Kalbszunge | Bohnen | Kaluga Kaviar

Glasierte Kalbszunge und krosser Chip wird mit verschiedenen Bohnen und dem Kaluga Kaviar serviert.

klein -- | regulär 69 € statt einem Gang im Menü + 35 €

Nebraska Beef | Sonnenblumenkerne | Austernblatt

Gebratenes Roastbeef servieren wir mit einem Risotto aus cremigen Sonnenblumenkernen und frischen Austernblätter aus unserem Gewächshaus.

klein 39 € | regulär 49 € statt einem Gang im Menü + 19 €

Ziegenfrischkäse | Piemonteser Haselnuss |

Sanddorn

Von der Seelbacher Ziegenkäserei kommt der Ziegenfrischkäse, welcher mit gerösteten Piemonteser Haselnüssen und Sanddorncreme serviert wird.

klein -- | regulär 22 € statt einem Gang im Menü + 9 €

Schokolade | gerösteter Rosmarin | Olivenöl

Original Beans Cusco Schokolade (100%) aus der alten Inka Hauptstadt in Peru wird in unterschiedlichen Texturen mit Rosmarin Eis und mildem Olivenöl von der Algarve serviert.

klein -- | regulär 25 €

statt einem Gang im Menü kein Aufpreis