

Feix⁺

Zander | Erdapfel | Salzzitrone

Der Zander stammt aus den Binnenseen von Schweden. Dieser wird mit Erdapfel, eingelegter Salzzitrone und Zitronenmarmelade in einem Röstkartoffelsud zubereitet. Mit Kaluga Kaviar verfeinert.

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

Sellerie “Carbonara“ | Pecorino | Guanciale

Inspiziert von der klassischen Carbonara haben wir einen ausgewählten Gemüsegang aus Sellerie kreiert. Sellerie wurde zu Nudeln verarbeitet und mit Eigelb, dem typischen Guanciale Speck und Pecorino zubereitet.

klein 19 € | regulär 29 € statt einem Gang im Menü kein Aufpreis

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 + 39 €

Milchkuh aus Galizien | Weiße Zwiebel | Eiszapfenblatt

Das Filet von der alten Milchkuh ist besonders zart, weich und fein aromatisch. Daher bereiten wir das 100g Filetstück in rare bei 45° Grad zu. Zwischen 8 und 18 Jahren alt waren diese Tiere. Mit der feinen Süße der weißen Zwiebel und den knackigen Blättern vom Eiszapfen empfehlen wir Ihnen dieses elegante Gericht.

klein -- | regulär 49 € statt einem Gang im Menü + 29 €

Ziegenfrischkäse | Piemonteser Haselnuss | Sanddorn

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

klein -- | regulär 25 € 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 + 9 €