

MENÜFEIX

Spitzkohl | Wacholder | Senf
Sellerie | Apfel | Kerbel
Japanische Gurke | Erdnuss | Oxalis

Kartoffel Croissant | Haselnuss | Kaviar

Aus der Sorte Annabelle, welche aus dem Anbau in Dagobertshausen stammt, kreieren wir ein hausgemachtes Kartoffel Croissant. Diese ist gefüllt und wird mit Piemonteser Haselnüssen und Ossietra Kaviar serviert.

Fenchel | Muschel | Lardo

Der Fenchel wird mit verschiedenen Aromaten im Vakuum gegart und mit einem Muschelsud, feinstem Lardo, sowie krosser Schweinehaut zubereitet.

Scholle | Pistazien | Salzzitrone

Gebratenes Schollenfilet wird mit gerösteten Pistazien und einer leichten Creme, sowie einer herb-süßlichen Salzzitrone und Nordsekrabben serviert.

* Krause Glucke | Bucheckern | Sot-l'y-laisse

Sot-l'y-laisse vom Huhn wird auch Pfaffenstück genannt, wird mit den gerösteten Bucheckern und Douglasien-Öl angerichtet. Dazu gibt es den schwammartigen Pilz namens Krause Glucke. Dieser ist angeschwenkt und eingelegt worden.

* Zucchiniblüte | Erdapfel | Schalotten

Von unserem eigenen Anbau in Ginseldorf stammen die Zucchiniblüten, welche gefüllt sind, eingelegt und zart geröstet. Mit dem heimischen Kartoffelschaum und knusprigen Crumble wird dies mit einer Schalottenjus serviert.

Tristan Languste | Melone | Sesam

Die gegrillte Tristan Languste, stammt von der Insel Tristan de Cunha im Südatlantik. Mit einer eingelegten Galia Melone gibt es eine zarte Frische und Süße dazu und mit gerösteten Curry Sesam abgeschmeckt.

Apfel | Heu | Sanddorn

Zwetschge | Mädesüß | fermentierter Pfeffer

Unsere Zwetschgentarte servieren wir mit einer Portweinsabayon, einer Creme aus Mädesüß und fermentierten Pfeffer.

Süßes Finale

MENÜFEIX

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

169 €

MENÜFEIX ohne * Scholle & * Steinpilze

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

139 €

Änderungen am Menü können zu einem angepassten Preis führen - **Änderungen vorbehalten**