

MENÜFEIX

Spitzkohl | Wacholder | Wasabi
Bete | Kerbel | Meerrettich
Kürbis | Myoga | Oxalis

Kartoffel | Teriyaki | eingelegte Gurke

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi und Chips werden mit einer Teriyaki-Creme und süß-sauer eingelegter Gurke angerichtet

Lachsforelle | Feldsalat | Rauchcreme

Es startet sanft gegarte Lachsforelle aus der Eifel mit frischem Feldsalat aus Ginseldorf, welches als Dressing mit Buttermilch und Rauchcreme serviert wird.

Rosenkohl | Erdnuss | Preiselbeere

Leicht herber Rosenkohl in unterschiedlichen Konsistenzen. Hier werden marinierte Blätter, gebratener Rosenkohl und ein Püree mit Erdnusscham, sowie gerösteten Nüssen zubereitet. Verfeinert wird dies mit leicht gezuckerten Preiselbeeren.

* Jakobsmuschel | Pomelo | Batate

Eine getauchte Jakobsmuschel, gebraten, kombinieren wir mit marinierter Pomelo und Batate. Abgerundet mit einem Currysud.

* Grünkohl | Rindermark | Apfel

Der Grünkohl wird gebacken, geschmort und mit frisch mariniertem Apfel, sowie Senfkörnern und einem zerlassenen Rindermark angerichtet.

Taube | Wirsing | Lardo

Aus der Bretagne stammt die Taube. An der Karkasse gebratene Taubenbrust mit cremigem Wirsing, welcher aus unserem Anbau in Ginseldorf kommt. Mit feinem Lardo und krossen Wirsing-Chips, sowie Purple Mizuna vollendet.

Quitte | Zitronenthymian | Ziege

Esmeralda Dark Schokolade | Olivenöl | Rosmarin

Diese hochwertige Organic Schokolade mit 65% Kakaoanteil stammt von der Küste Ecuadors. In verschiedenen Texturen bereiten wir diese zu. Eine zart-fruchtige, nussige Kombination zum Rosmarin-Eis und dem leichten Olivenöl-Kaviar.

Süßes Finale

MENÜFEIX

169 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

MENÜFEIX ohne * Jakobsmuschel & * Grünkohl

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

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