

MENÜFEIX

Topinambur | Trüffel | Buchecker
Schwarzwurzel | Frankfurter Kräuter | Iyocan
Bete | Apfel | Meerrettich

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 Erdnussschaum, sowie gerösteten Nüssen zubereitet. Verfeinert wird dies mit leicht gezuckerten Preiselbeeren.

*** Jakobsmuschel | Pomelo | Batate**

Eine getauchte Jakobsmuschel, gebraten, kombinieren wir mit leicht in Olivenöl mariniertes 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 Mizuna vollendet.

Quitte | Zitronenthymian | Ziege

Wild Beni Schokolade | Olivenöl | Rosmarin

Unsere hochwertige Schokolade stammt aus dem sehr seltenen Beniano Kakao (66%), welche in verschiedenen Texturen ist. Eine süß-fruchtige 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**