

## MENÜFEIX

Topinambur | Trüffel | Buchecker  
Grünkohl | Birne | Senf  
Bete rot & gelb | Meerrettich | Kresse

Schwarzwurzel | Frankfurter Kräuter | Curry

Die Schwarzwurzel ist gekocht und eingelegt worden, welche wir mit den duftigen Frankfurter Kräutern und einer zarten Curry Sauce servieren.

**Bachsaibling | Ponzu | Batate**

Der Ikejime Bachsaibling aus der Eifel ist mariniert – damit startet das Menü. Die Batate in verschiedenen Varianten wird mit einem warmen Ponzu – Sud serviert.

**Chicorée | Kerbelknolle | Iyokan**

Den Chicorée haben wir zuerst mariniert und anschließend im Wasserbad sous vide gegart. Kombiniert mit der Süße der Kerbelknolle, welche gebacken und als Püree ist, sowie Iyokan-Hollandaise.

**\* Sonnenblumenkerne | Trüffel | Feldsalat**

Aus den Sonnenblumenkernen bereiten wir ein Risotto und eine Creme zu. Mit einer aromatischen Trüffelsauce und Trüffel, sowie würzigem Feldsalat.

**\* Tristan Languste | Kürbis | Myoga**

Die Tristan Languste gilt als die hochwertigste Kaltwasserlanguste der Welt und kommt von der Insel Tristan da Cunha im Südatlantik. Diese wird gegrillt und mit Kürbis in verschiedenen Varianten zubereitet. Dazu gibt es Krustentiersauce mit Myoga verfeinert.

**Rehrücken | Mole | Douglasien-Öl**

Von unserem Jäger Jan bekommen wir den Rehrücken aus dem Ebsdorfergrund. Mit dem intensiven Mole-Gewürz ist die Sauce zubereitet, dazu mit Pekannuss und Douglasien-Öl verfeinert.

Mango | Pastinake | Braune Butter

**Ziegenfrischkäse | Mandarine | Zitronenthymian**

Leicht aufgeschlagener Ziegenfrischkäse und Ziegenfrischkäse-Eis kombinieren wir mit Mandarine. Dazu gibt es Zitronenthymian.

**Süßes Finale**

**MENÜFEIX**

169 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

**MENÜFEIX ohne \* Sonnenblumenkerne & \* Languste**

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

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