

MENÜ FEIX

Wachtelei | Brunnenkresse | Radieschen
Pak Choi | Ziegenkäse | Sesam
Römersalat | Mandel-Rauchcreme | Schwarzer Knoblauch

Grüner Spargel | Pistazie | Blutorange

Erster glasierter grüner Spargel aus der Provence mit gerösteten Pistazien, einer zarten Miso-Sauce und erfrischender Blutorange.

Spargel | Zitronenthymian | Ingwer

Der erste weiße Spargel aus der Pfalz ist sanft gegart und glasiert. Aromatisiert wird er mit hausgemachtem Ingwer-Bug und frischem Zitronenthymian aus unserem Gewächshaus.

* 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.

Morchel | Sandkarotte | Geflügelleberparfait

Intensiv aromatische Karotten aus der Bretagne bereiten wir mit glasierten Morcheln zu. Verfeinert werden diese mit einem Geflügelleberparfait und krosser Hühnerhaut

* Muscheln | Brioche | Perigord Trüffel

Aus dem Nord Atlantik kommen die Stab- und Herzmuscheln. Mit geröstetem Brioche und frischem Trüffel, sowie erfrischender Apfel-Amanatsu Marmelade. Der Muschelsud ist mit einer Seeigel-Sauce und wenig Safran abgeschmeckt.

Reh | Kopfsalat | Johannisbeerstrauch

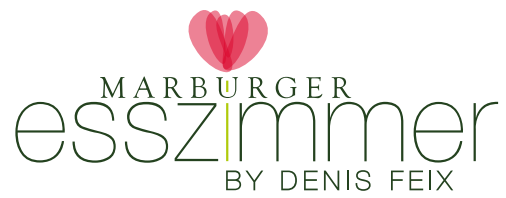
Von unserem Jäger haben wir das Reh aus dem Ebsdorfergrund bekommen und bereiten den Rücken zu. Mit Kopfsalat in verschiedenen Varianten und dem Johannisbeerstrauch, woraus wir die Knospen und den Essig zugeben.

Apfel | Meerrettich | Griechischer Joghurt

Rhabarber | Yuna White Schokolade | Holunderblüte

Der erfrischende Rhabarber ist sous-vide gegart. Dazu die Yuna White Schokolade in verschiedenen Varianten, mit gerösteten Mandeln, etwas Karamellsauce und mit Holunderblütensorbet. Sehr lecker!

Süßes Finale



MENÜFEIX

179 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

MENÜFEIX ohne * Morchel & * Muschel

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser