

MENÜFEIX

Wachtelei | Brunnenkresse | Radieschen
Gurke | Erdnuss | Oxalis
Römersalat | Rauchcreme | Schwarzer Knoblauch

Grüner Spargel | Pistazie | Rapsblüte
Glasierter grüner Spargel mit gerösteten Pistazien, einer zarten Rapsöl Sauce und erfrischenden Tagetisblättern.

Spargel | Zitronenthymian | Ingwer

Der erste weiße Spargel aus unserem eigenen Anbau in Dagobertshausen ist sanft gegart und glasiert. Aromatisiert wird er mit hausgemachtem Ingwer-Bug und frischem Zitronenthymian aus unserem Gewächshaus.

*** Sellerie “Carbonara“ | Pecorino | Guanciale**

Inspiriert 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.

*** Pulpo | Paprika | Minze**

Pulpo mit gegrillter, eingelegter Paprika, sowie frische Minze und Minzsorbet.

Morchel | Sandkarotte | Geflügelleberparfait

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

Reh | Kopfsalat | Johannisbeerstrauch

Von unserem Jäger haben wir das Reh aus dem Ebsdorfergrund bekommen und bereiten den Rücken zu. Mit Kopfsalat aus Ginseldorf und dem Johannisbeerstrauch, woraus wir 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

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

179 €

MENÜFEIX ohne * Sellerie & * Pulpo

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

139 €