

## MENÜFEIX

Wachtelei | Brunnenkresse | Radieschen  
Gurke | Erdnuss | Oxalis  
Malve | Cous Cous | Müsli

Spargel | Zitronenthymian | Ingwer

Der 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.

**Saibling | Kohlrabi | Tagetis**

Der Kohlrabi aus eigenem Anbau in Ginseldorf wird eingelegt, gekocht und als Püree zum sanft gegarten Saibling aus dem Elsass serviert. Mit den aromatischen Tagetis Blättern abgerundet.

\* **Fenchel | Stabmuschel | Reis**

Zu dem Fenchel aus Ginseldorf, welcher im Vakuum lange gegart wurde, gibt es die Stabmuscheln in mit eigenem Stabmuschel Sud. Mit Limettenblatt und gepopptem Reis verfeinert.

\* **Pulpo | Paprika | Minze**

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

**Pfifferlinge | Kalbsbries | Sauerteig**

Feinste Pfifferlinge mit gebratenem Kalbsbries werden mit gebackenem Sauerteigbrot und Lyokan-Gel zubereitet.

**Wachtel | Erbsen | Holunderblüte**

Die Wachtel aus Frankreich ist an der Karkasse gegart. Die gebackenen Keulen und die gebratene Wachtelbrust werden mit glasierten Erbsen, Erbsenkresse und frischen Holunderblüten zubereitet.

Apfel | Meerrettich | Griechischer Joghurt

**Erdbeere | Weiße Schokolade | Fichtensprossen**

Glasierte Erdbeeren aus Dagobertshausen mit leicht knackiger Schokolade, welches mit einem Gel und Eis aus Fichtensprossen serviert wird. Verfeinert werden die Erdbeeren mit einem 50 Jahre gereiftem Aceto Balsamico und fermentierten Pfefferkörnern.

### MENÜFEIX

179 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

### MENÜFEIX ohne \* Fenchel & \* Pulpo

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

Änderungen am Menü können zu einem angepassten Preis führen