

MENÜFEIX

Schwarzwurzel | Trüffel | Vogelmiere
Topinambur | Haselnuss | Dörripflaume
Sauerrahm | RubINETTE | Gurkengranitée

Kartoffelcroissant | Sauerkraut-Eis | Kräuter

Aus der Kartoffelsorte Laura, haben wir ein Croissant zubereitet. Dieses wird mit einem Sauerkraut-Eis und Kräutern serviert.

Saibling | Kräuterseitlinge | Gelbes Curry

Der Saibling aus dem Spessart wird von uns nur ganz sanft gegart und mit den Pilzen in verschiedenen Texturen serviert. Abgerundet wird es mit dem gelben Curry Sud und eingelegter Steckrübe.

Grünkohl | Glockenapfel | Senf

Grünkohl, püriert und getrocknet, servieren wir mit einem aromatischen, leicht-säuerlichen Winter-Glockenapfel. Mit eingelegten Senfkörnern und Senfkresse verfeinert.

Chicorée | Kerbelknolle | Iyokan

Den Chicorée haben wir zuerst mariniert und anschließend gegart, um in einem Teil das Bittere zu nehmen. Kombiniert mit der Süße der Kerbelknolle in unterschiedlichen Texturen und Iyokan Hollandaise.

Seeigel | Brioche | Trüffel

Frischer Brioche wird in Butter angebraten und von dem Seeigel mit seinen intensiv jodigen Aromen serviert. Mit den erdigen Trüffeln ein wahrer Genuss.

Sot-I'y-laisse | Sellerie | Salzzitrone

Der Sellerie ist konfiert im Hühnerfett und wird begleitet von feinen Sot-I'y-laisse und frischer Salzzitronencreme.

Chawanmushin | Feldsalat | Blutorange

Ein Eierstich auf japanische Art serviert mit Feldsalatsauce und einer Kartoffelcreme. Abgeschmeckt wird dies mit schwarzem Knoblauch und Blutorange.

Mango | Esmeralda Milkschokolade | Anis

Ein verführerisches Dessert von der Mango mit ihrer feinen Süße und Säure. In Verbindung mit Original Beans Schokolade und karamellisiertem Anis.

Esmeralda Milk | Brombeere
Piura Porcelana | Tahiti Vanille | Hagebutte
Profiterol | Sanddorn

MENÜFEIX

169 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

MENÜFEIX ohne Chicorée und Seeigel

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

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