



## MENÜ FEIX

Spitzkohl | Wacholder | Rapssamen  
Rote Bete | Kirschgel | Shiso  
Karotte | Kapern | Sardelle

Grünkohl | Apfel | Senf

Aus unserem Anbau in Ginseldorf haben wir Grünkohl, der gebacken, geschmort und zu einer frischen Sphäre zubereitet ist. Mit frischem Apfel, eingelegten Senfkörner und Rindermark 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.

**\* Rosenkohl | Erdnuss | Preiselbeere**

Leicht herber Rosenkohl in unterschiedlichen Konsistenzen. Hier werden marinierte Blätter, gebratener Rosenkohl und ein Püree mit Erdnussschaum, sowie gerösteten Nüssen zubereitet. Verfeinert wird dies mit leicht gezuckerten Preiselbeeren.

**\* Kartoffel | gekochte Sahne | Stör**

Aus der Kartoffelsorte Priska bereiten wir einen Stampf und Chips zu und legen zart geräucherten Stör, Kaluga Kaviar mit Frühlingslauch und cremige, gekochte Sahne bei.

**Herbsttrüffel | Dinkel | Douglasie**

Es gibt ein Risotto aus Dinkel mit gehobelten Herbsttrüffel und ein Öl von der Douglasie.

**Adlerfisch | Paprika | Sauerkraut**

Auf der Haut gebratener Adlerfisch wird mit geschmorten Kartoffelschalen, zarter Paprikanote und Sauerkraut in verschiedenen Varianten zubereitet.

Apfel | Meerrettich | Griechischer Joghurt

**Mandarine | Topfen | Thymian**

Leicht aufgeschlagener Topfenschaum mit duftigem Thymian servieren wir zur aromatischen Mandarinsorbet.

**Süßes Finale**

**MENÜFEIX**

179 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

**MENÜFEIX ohne \* Rosenkohl & \* Kartoffel**

139 €

inklusive Purezza gefiltertem Wasser

Änderungen am Menü können zu einem angepassten Preis führen